

UNIVERSITÉ DE PARIS. — FACULTÉ DE DROIT

L'INDUSTRIE FROMAGÈRE A ROQUEFORT

Monographie et économie des entreprises de cette industrie

THÈSE POUR LE DOCTORAT

PRÉSENTÉE ET SOUTENUE

Le mardi 26 octobre 1909, à 1 heure 1/2

PAR

A. BOYER

Président : M. SOUCHON, professeur.

Suffragants : } MM. PERREAU, professeur
TRUCHY, professeur.

LIBRAIRIE

De la Société du Recueil J.-B. Sirey, & du Journal du Palais

Ancienne Maison L. LAROSE & FORCEL

22, Rue Soufflot, PARIS, V^e Arr.

L. LAROSE & L. TENIN DIRECTEURS

1909

THÈSE
POUR
LE DOCTORAT

**La Faculté n'entend donner aucune approbation
ni improbation aux opinions émises dans les
thèses; ces opinions doivent être considérées
comme propres à leurs auteurs.**

UNIVERSITÉ DE PARIS. — FACULTÉ DE DROIT

L'INDUSTRIE FROMAGÈRE

A ROQUEFORT

Monographie et économie des entreprises de cette industrie

THÈSE POUR LE DOCTORAT

PRÉSENTÉE ET SOUTENUE

Le mardi 26 octobre 1909, à 1 heure 1/2

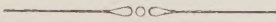


PAR

A. BOYER

Président : M. SOUCHON, professeur.

Suffragants : { *MM. PERREAU, professeur.*
TRUCHY, professeur.



LIBRAIRIE

De la Société du Recueil J.-B. Sirey, & du Journal du Palais
Ancienne Maison L. LAROSE & FORCEL
22, Rue Soufflot, PARIS, V^e Arr.
L. LAROSE & L. TENIN DIRECTEURS

1909



Digitized by the Internet Archive
in 2026

L'INDUSTRIE FROMAGÈRE

A ROQUEFORT

CHAPITRE PREMIER

On cherche depuis longtemps, en France, des remèdes immédiats à la crise agricole. Elle n'en comporte pas de tels, tant ses causes sont profondes et tant ses effets sont divers. Ce n'est que par petites étapes qu'on arrivera au relèvement de l'agriculture, et, sur la voie qui y mène, il nous semble que ce sont les efforts individuels ou de sociétés particulières qui contribueront le plus à la marche en avant. En cette matière — comme en bien d'autres — on a beaucoup trop espéré jusqu'ici des pouvoirs publics ; l'État n'a pas à être une Providence, sa tâche est de seconder l'initiative privée, non de se substituer à elle. C'est donc des agriculteurs eux-mêmes que viendra le salut, si, résolument, ils dirigent leur activité vers des buts vraiment économiques tels que l'association, l'industrialisation et l'organisation commerciale de l'agriculture.

Quiconque s'intéresse à l'agriculture doit, dans la région qu'il habite et pour la spécialité agricole de cette région, tendre à ce triple but.

Grâce à l'élan pris tout à coup par les syndicats, les associations agricoles, sous de diverses formes, ont été un peu partout réalisées (1). Et, aujourd'hui, grâce à ces associations elles-mêmes, les obstacles qui séparent l'agriculture du commerce et de l'industrie peuvent être aisément franchis. Encore faut-il reconnaître qu'ils ne l'ont pas été en toutes régions de notre pays et la chose s'explique par la complexité du problème à résoudre. Il sera partout possible de fonder des caisses rurales, des sociétés de secours mutuels, des sociétés d'assurance, des caisses de retraite, des associations en vue de l'achat des matières premières et des instruments de culture, toutes tendant à une exploitation plus parfaite de la terre ou à la réduction des frais généraux, mais l'éparpillement des propriétaires dans certaines régions, leurs habitudes, la diversité de leurs produits ne permettront pas partout des « commercialisations » agricoles, telles que les sociétés pour la vente des céréales, les laiteries coopératives, etc. Le problème sera encore rendu plus difficile lorsqu'on voudra en arriver

1. D'après une note de M. Gide dans son *Économie sociale* (Ch. IV, p. 462), il y aurait en 1907, en France, plus de 23.000 associations agricoles de toute nature : associations professionnelles, coopératives et mutualistes.

à « l'industrialisation » agricole, c'est-à-dire à la création d'industries dont l'agriculture fournit la matière première telles que les fromageries, les beureries, les distilleries, les raffineries, etc.

Sur ce dernier point le caprice de la nature ferait à lui seul une nécessité de chercher la solution pas à pas. Mais nous croyons, de plus, que c'est là la vraie méthode. Les problèmes économiques changent, dans l'intérieur d'un même pays, avec chaque région.

Nous bornant pour notre part à une de ces régions, que nous connaissons bien, nous voudrions montrer quels progrès et, par suite, quels bienfaits pour son agriculture locale, pourraient être réalisés, au triple point de vue indiqué plus haut, et cela par le fait d'une seule industrie qui, à la fois, dépend en telle sorte de l'agriculture et a sur elle un tel retentissement, qu'on peut dire qu'elle s'y confond.

C'est du département de l'Aveyron que nous voudrions parler et de l'industrie fromagère dans ce département. La prospérité de cette industrie est pour l'Aveyron agricole ce qui peut arriver de meilleur.

Jetons, en effet, un coup d'œil sur la géographie physique et économique de notre vieux Rouergue : 889.000 hectares dont 400.000 environ en terres labourables et plus de 350.000 de terrains immenses soumis non à l'inculture absolue mais à la production de maigres pâtures à moutons ou à celle de bois de pe-

tite végétation ; sur ce sol plutôt ingrat vit une population de 377.000 habitants, population presque exclusivement rurale, si l'on observe que la ville la plus peuplée du département, Millau, ne comprend que 18.000 habitants. La population spécifique est, dans l'Aveyron, de 45 : sous ce rapport c'est le soixante-dixième département de la France, alors qu'au point de vue de la superficie c'est le cinquième. Cette petite densité de la population n'est-elle pas la preuve suffisante de la pauvreté du pays ? La bataille pour la vie est plus âpre et plus obstinée ici qu'ailleurs et encore il semblerait que, dans ce combat entre l'homme et la terre, la nature rebelle ait le dessus puisque très nombreux sont les déserteurs ou plutôt les fuyards. En 1886, la population s'élevait à 446.000 habitants, dans l'Aveyron, et, en 1906, ce chiffre descendait à 377.000, après une série de décroissances accusées par les trois recensements qui eurent lieu en 1891, 1896 et 1901. La différence est donc de 38.000 qui représente une diminution vraiment effrayante de plus de 10 %.(1). Il faudrait mettre un terme à ce dépeuplement qui rend déjà la vie matérielle dans le pays très difficile et qui le menace d'une ruine complète. Mais comment arrêter cette émigration ? L'Aveyronnais est tenace, labo-

1. Tous les détails géographiques ci-dessus sont empruntés à la *Géographie de l'Aveyron* par A. Joanne.

rieux, économe et aime son pays natal (1) ; s'il le quitte, c'est que le travail des champs ne lui donne pas de quoi vivre.

Le rendement des céréales ne suffit pas ici à compenser la baisse de ces produits, amenée ces dernières années par leur afflux de l'étranger. Mais si des « deux mamelles de la France » dont parlait le bon Sully, « labourage » est sacrifié pour nous, du moins nous reste-t-il « pâturage ». Il est à remarquer qu'à l'heure actuelle dans la plupart des propriétés aveyronnaises, il n'estensemencé que le nécessaire pour assurer la vie de ceux qui contribuent à l'exploitation de la ferme ; la plus grande partie des terres est consacrée à des prairies naturelles, si l'on a des facilités d'irrigation, ou à la culture des plantes fourragères. C'est qu'on a reconnu, dans l'élevage du bétail, la richesse principale de notre région. Et de là l'importance prise par les troupeaux aveyronnais.

D'après de récentes statistiques agricoles on compte, dans l'Aveyron, 160.000 animaux de l'espèce bovine dont 15.000 vaches environ passant l'été et l'automne sur les hauts pâturages de l'Aubrac, dans

1. Un proverbe patois de chez nous dit :

« Rodo que rodaras

Al país tornarás. »

Rôle que tu rôderas, au pays tu retourneras. Et nombreux, en effet, sont ceux qui, après avoir réalisé au loin une petite fortune, reviennent terminer leurs jours là où ils sont nés.

l'arrondissement d'Espalion, au nord du département, et avec le lait desquelles est fabriqué le fromage de Lagniole ou de Cantal. Quant au bétail ovin, les statistiques nous en attribuent 603.000 têtes (il n'y a que trois ou quatre autres départements qui approchent de ce chiffre) et, sur ce nombre, on compte 362.000 brebis laitières qui donnent le lait servant à la fabrication du fromage de Roquefort. Ces brebis se trouvent sur les « causses » ou « segalas » (1) et dans les vallées de l'est et du sud de l'Aveyron (arrondissements de Rodez, Millau et Saint-Affrique). La production laitière a même débordé les limites du département, et certains contours limitrophes, sis dans la Lozère, le Gard, l'Hérault et le Tarn, fournissent du lait aux fromageries de Roquefort (2).

1. Les « causses » sont d'immenses plateaux calcaires, tristes et déserts, dont le sol caillouteux ne donne naissance qu'à une végétation rabougrie. Encore le peu de croissance de cette végétation est-il entravé par une sécheresse souvent extrême en été et par les froids excessivement rigoureux de l'hiver. La neige y tombe parfois en telle abondance et le pays est tellement plat qu'en certains endroits on a été obligés de repérer les routes avec de longs piquets qui indiquent sa voie au voyageur égaré. Cependant ces plateaux donnent une herbe courte mais substantielle et aromatique, grâce à laquelle le lait des brebis qui la broutent est le plus recherché par les fabricants de Roquefort.

Le segalas — qui tire son nom du seigle qu'on y cultive — est un plateau également, un plateau schisteux ondulé et beaucoup plus fertile que les causses.

2. Si aux 362.000 brebis de l'Aveyron on ajoute celles qui, dans ces

Si maintenant, ces chiffres donnés, nous observons que chaque brebis, « valant à peine 25 ou 30 francs, donne un revenu annuel de 20 à 42 francs ainsi réparti :

Agneau.	5 à 8 fr.
Laine	2 à 4 »
Lait	13 à 30 »
Total	20 à 42 » (1).

Si nous observons qu'elle donne ce revenu pendant près de six ans et qu'arrivée à cet âge, on l'engraisse pour la revendre comme viande de boucherie à des prix rémunérateurs, variant de 24 à 40 fr. la pièce; si nous observons surtout le revenu du lait, il est aisé de comprendre le grand intérêt qu'il y a à l'exploitation de pareils troupeaux et que l'agriculteur aveyronnais, surtout celui habitant dans le rayon laitier de Roquefort, doit avoir comme but principal la production du lait. A l'heure actuelle, nombreux sont les fermiers de cette région qui, avec le seul

départements, contribuent à la fourniture du lait destiné à Roquefort, on y trouve le joli total de 521.000 brebis produisant annuellement 329.420 hectolitres de lait.

Nous empruntons ces chiffres à un ouvrage intitulé: *Le Roquefort* que M Marre, professeur départemental d'agriculture, a publié il y a quelques années et qui, en tout ce qui touche la technique de la fabrication du roquefort ou l'exploitation des animaux producteurs de lait est plein de détails intéressants.

1. *Le Roquefort* par E. Marre, Chap. IV, p. 61.

produit de la vente du lait, paient leur fermage (1).

Dans l'arrondissement de Villefranche à l'ouest de l'Aveyron, il n'existe pas d'industrie fromagère. Mais les pâturages y sont également abondants et l'on peut en conséquence s'y livrer avec profit à l'engraissement des moutons; une grande partie de ces moutons va alimenter les marchés de la Villette.

Quelle que soit donc la partie du Rouergue que l'on envisage, que l'agriculture y bénéficie ou non du voisinage de l'industrie fromagère, la situation n'a rien de critique. Au contraire, l'agriculteur ne doit donc pas fuir ce pays qui a des ressources et des plus variées. Qu'il s'occupe plutôt à les bien exploiter.

Or, l'industrie fromagère n'a pas atteint son maximum dans notre département ; la production du lait peut y être plus intensive, la fabrication des fromages mieux organisée et les débouchés commerciaux, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, peuvent être encore étendus. Nous voudrions — en ce qui concerne spé-

1. Dans l'Aveyron c'est en effet le bail à ferme qui est le plus généralement employé pour la location de la terre. Depuis quelque temps cependant, certains propriétaires — et non des moindres — se sont mis à l'exploitation directe de leurs fonds. Du reste, la propriété étant ici très morcelée, on se trouve aussi en présence d'un grand nombre de petites exploitations agricoles personnelles mais si ces dernières l'emportent de beaucoup en nombre sur les exploitations par fermage, elles sont bien inférieures lorsqu'on compare les superficies.

cialement l'industrie fromagère de Roquefort— indiquer dans quel sens nous croyons que des réformes devraient être faites. Beaucoup de progrès ont été déjà accomplis et nous ne pouvons faire autrement que de le montrer : ce sera la première partie de notre étude. Mais la période présente n'est pas celle de la perfection, et des idées qui, par le seul fait du progrès économique, gouverneront plus tard cette industrie ne se sont manifestées dans les faits, pour certains points, qu'à l'état d'ébauches, et, pour d'autres points, elles n'ont pas même été ébauchées.

Ce sont ces idées d'avenir que nous nous efforçons de mettre en relief, et ce sera la seconde partie de notre thèse.

Cette étude sera donc, en même temps que la monographie d'une industrie, une sorte d'économie des entreprises de cette industrie. Nous tâcherons de déterminer quelles sont les qualités ou ressources nécessitées par ces entreprises, quelle adaptation doit régner entre elles et le milieu où elles fonctionnent, quelle doit être la meilleure organisation pour l'achat de la matière première, pour la fabrication, pour l'écoulement des produits ; nous examinerons les combinaisons de concentration industrielle, les ententes entre producteurs agricoles ou entre fabricants, etc. Des explications données il résulte que la prospérité de l'industrie fromagère de Roquefort intéresse au plus haut point une région pauvre, déshéritée, où

tout doit être fait pour améliorer la situation de la population agricole. Quand, donc, nous préconiserons certaines mesures propres à accroître la prospérité de cette industrie, c'est avec l'idée qu'elles auront une répercussion heureuse sur la situation des chers paysans aveyronnais et sur l'avenir de notre petite patrie. Il semble que cette idée et ce désir suffiraient à justifier notre étude.

Nous ajouterons cependant — en nous excusant d'être sans doute un peu prétentieux — qu'à un point de vue plus général et plus proprement économique, cette thèse pourra être une petite contribution à l'ensemble de ces monographies, suivant la méthode de Le Play, grâce auxquelles ont été édifiés les grands ouvrages de l'école d'économie politique réaliste moderne.

CHAPITRE II

« Nombre d'industries transformatrices de produits agricoles sont, de nos jours, soumises à la loi de concentration » (1). Nul exemple ne saurait mieux que celui de l'industrie fromagère de Roquefort en donner la preuve.

Nous allons montrer comment, partie de la manipulation du lait à la ferme c'est-à-dire de la fabrication domestique des fromages, cette industrie en est arrivée à des transformations vraiment extraordinaires d'association, d'outillage, de main-d'œuvre et, par suite, des conditions économiques et rurales. On nous permettra pour cela d'entrer dans des détails, un peu longs peut-être, mais qui nous semblent nécessaires afin de bien expliquer la marche progressive de l'industrie en question (2).

1. *Les Cartells de l'agriculture en Allemagne*. Souchon. Conclusions. p. 236.

2. Quelques notions — les plus brèves possibles — sur la fabrication du roquefort nous paraissent indispensables pour la clarté du sujet : ce fromage est, nous l'avons déjà dit, fabriqué avec du lait de brebis. Après la coagulation de ce lait, obtenue par de la présure, le caillé est placé par couches successives, saupoudrées de pain moisi,

On a discuté pour savoir si c'était du roquefort qu'avait voulu parler Pline l'ancien, dans son *Histoire naturelle*, lorsqu'il vante certain fromage provenant de la contrée de Nîmes, de la Lozère et du Gévaudan, « provinciis Nemourenci, Lœsurœ, gabalicique pagi ». Sans vouloir remonter aussi haut et pour nous en tenir à des documents d'une certitude absolue, nous

dans des moules ronds dont le fonds est percé de petits trous. Ces moules sont placés sur des égouttoirs, dans une salle de fabrication maintenue à 18° au moins ; le caillé est alors comprimé et, sous cette pression, le petit lait s'égouttant peu à peu, la pâte prend une consistance parfaite. Voilà les fromages obtenus. On les lave et ils sont ensuite placés dans une pièce de la fromagerie à température aussi basse que possible. Ils séjournent dans cette pièce jusqu'à leur départ aux caves d'affinage. Car, pour acquérir cette saveur particulière, ce fini qui les fait rechercher, les fromages de Roquefort doivent passer plusieurs mois dans des caves où, après leur avoir fait subir diverses opérations de salaison, de brossage, de perçage, on les laisse mûrir tout à l'aise. C'est ici que Roquefort intervient.

Ce village est accolé à d'immenses roches détachées d'un causse abrupt ; entre ces rochers et le causse s'est formé « une sorte de vaste entonnoir, mesurant plusieurs centaines de mètres de longueur, environ 60 mètres de largeur et 30 mètres de profondeur, dans lequel s'engouffrent les eaux de pluie et l'air dont les courants refroidis et chargés d'humidité s'écoulent dans les célèbres caves bâties en contrebas et font de la position de Roquefort une position unique ». (Marre. *Le Roquefort*. chap. I). Cet air froid parvient dans les caves par des fissures appelées « fleurines » et y maintient une température variant de + 5° à + 12°. Ces conditions de température réalisées ici par la nature et si difficiles à trouver ailleurs ont constitué à Roquefort un monopole, « un monopole créé par la nature » comme disent les industriels de l'endroit.

dirons que les caves de Roquefort étaient connues dès 1070 (1) ; et, depuis cette époque, tout le long des siècles, des chartes, des lettres patentes, des comptes de procédure attestent l'existence et la prospérité toujours croissante de Roquefort ou plutôt de l'industrie du roquefort, car, si les caves de ce lieu étaient réputées les meilleures, il n'en existait pas moins et de nombreuses aux environs. Si nous insistons sur ce point c'est pour montrer qu'à ses débuts cette industrie n'était pas localisée. On fabriquait du fromage dans toutes les fermes où l'on avait du lait de brebis ; les fermiers les plus proches de Roquefort y apportaient leurs produits pour les faire saler et affiner, mais ceux qui en étaient éloignés se contentaient de caves plus rapprochées, caves naturelles ou artificielles creusées aux flancs des montagnes. Un historien du Rouergue, Bosc, écrit : « Il y a sur le Larzac et sur le Causse noir des caves semblables à celles de Roquefort » (2). Nous trouvons une autre preuve de la dispersion de cette industrie, au xv^e siècle, dans un document cité par M. Paul Buffault, inspecteur des eaux et forêts, au cours d'un article sur « les anciennes forêts du Rouergue » (3). Il y est dit que : « sur la montagne qui domine au sud la vallée

1. Voir : *Mémoires pour servir à l'histoire du Rouergue* par Bosc, Ch. Roquefort, p. 366.

2. *Mémoires pour servir à l'histoire du Rouergue*. Bosc.

3. *Journal de l'Aveyron*, numéro du 26 juillet 1908

de la Sorgue, Louis de Roquefeuille, seigneur de Versols possédait le bois de la Loubière, pour lequel hommage avait été rendu au Roy le premier de l'année 1461. Les habitants de Versols, par suite d'une sentence arbitrale rendue en 1446, jouissaient dudit bois, comme des herbages, pâturages de la juridiction, à charge de payer au seigneur trois livres tournois et « une demy-pèse fromage de Roquefort, pour chacun qui fera cabane » (1).

« Chacun qui fera cabane » est très significatif ; il y avait donc alors une quantité de caves ici et là, dans toute la région avoisinant Roquefort.

Mais lorsque à propos de cette modeste fabrication et de ces caves, nous employons le mot d'industrie ne commettons-nous pas un anachronisme ? la réalité des faits correspondait-elle à ce mot ? Sans doute non. Avec les relations si peu étendues, les communications si difficiles de cette époque la production devait être presque exclusivement destinée à pourvoir aux besoins locaux.

Cependant, au xvii^e siècle, nous trouvons un document plus intéressant pour nous et qui semblerait indiquer que déjà des débouchés avaient été créés et que les habitants de Roquefort, jaloux de leur com-

1. Le mot « cabane » est l'ancien mot français pour cave. La force des traditions verbales est telle qu'encore aujourd'hui les femmes employées dans les caves de Roquefort sont appelées cabanières.

merce, cherchaient à se l'assurer, à l'exclusion de tous autres.

Ce document est un « arrest de la souveraine cour du Parlement de Toulouse » en date du 31 août 1666, « qui fait très expresses inhibitions et défenses à tous marchandz, voyturiers et autres personnes de quelle qualitté et condition qu'ils soient qui aurons prins et achepté du fromaige dans les cabanes et lieux du voysinage du dict Roquefort, de le vendre, bailler, ny débiter en gros ny en détail pour véritable fromaige de Roquefort à peine de mil livres d'amende et d'en estre enquis » (1).

On peut voir dans cet arrêt une manifestation de l'esprit de l'époque où il fut rendu. N'oublions pas qu'on était alors sous le régime économique de Colbert, un régime de protection et de réglementation grâce auquel l'industrie et l'agriculture pourraient se relever et mieux payer les lourds impôts qu'on leur demandait.

Il n'est pas douteux qu'au moins à partir de cette époque, les propriétaires des caves de Roquefort achetèrent les fromages aux fermiers, pour les revendre ensuite à leur propre compte. L'industrie était née, le commerce aussi, mais combien rudimentaires !

Cependant, vers 1750, des témoignages écrits in-

1. Nous devons la communication de ce document à M. E. Fournol, député de l'Aveyron, maître de conférences à la Faculté de droit de Paris. Nous l'en remercions ici très sincèrement.

diquent que la consommation s'était étendue du Rouergue jusqu'en Gascogne et Provence, et même dans certaines grandes villes, Lyon, Paris.

Au début du xix^e siècle, l'historien Monteil, dans sa « Description du département de l'Aveyron » (an X) nous donne des détails si précis sur l'état de cette industrie qu'on nous permettra encore cette nouvelle citation :

« Les fromages qu'on porte à Roquefort, viennent, la plupart, des montagnes du Larzac. Les propriétaires des caves les achètent depuis le commencement de floréal jusqu'à la fin de fructidor. Ils coûtent de 6 à 7 sous la livre et se vendent à leur sortie des caves environ 50 francs le quintal, poids de marc (1). Les principaux débouchés sont Paris, Bordeaux et les grandes villes du Midi. On a tenté d'en faire des envois en Amérique ; mais ce n'est qu'en les renfermant dans des boîtes de plomb qu'on parvient à les conserver pendant la traversée. En général, ce fromage ne peut être transporté que difficilement ; ce n'est que par les plus grandes précautions qu'on peut l'empêcher de s'altérer (2) ».

Enfin, au milieu du xix^e siècle, nous arrivons à

1. Le quintal, ici n'est que de 50 kilogrammes. A cette époque le fromage affiné se vendait donc environ 100 francs les 100 kilogrammes, aujourd'hui le fromage affiné (sur choix) se vend de 150 francs (années de crise) à 250 francs (années prospères) les 100 kilogrammes.

2. « Description du département de l'Aveyron » par Monteil.

des faits plus rapprochés et par conséquent mieux connus.

De 1840 date le premier essai de concentration des capitaux à Roquefort. Des spéculateurs, venus de Montpellier, affermèrent toutes les caves, et, sous la raison sociale de Rigal et C^{ie}, essayèrent de monopoliser l'industrie et le commerce. Mais le moment d'une aussi vaste entreprise n'était pas encore venu, les relations commerciales n'étaient pas assez faciles ni les débouchés assez étendus ; l'affaire sombra après cinq ou six ans de mauvais fonctionnement, et la concurrence reprit entre les vingt-cinq à trente maisons que comprenait alors l'industrie roquefortaise.

En 1852, second essai de monopole, mais par d'autres moyens que ceux employés par Rigal et C^{ie}.

Un négociant, dont le nom doit être cité parce qu'il fut le principal artisan de la prospérité de Roquefort, M. Étienne Coupiac, proposa la formation d'une société en nom collectif, dans laquelle toutes les caves de Roquefort figureraient et dans laquelle chacun des associés participerait aux bénéfices et aux pertes, en raison de la capacité productive des caves qu'il livrerait à l'association, en raison de leur importance et de leur valeur industrielle et commerciale. Une quinzaine de participants entrèrent dans l'association. Et alors intervint une modalité assez curieuse, en fait de sociétés commerciales.

Dans pareilles sociétés l'un apporte de l'argent, l'autre des immeubles (caves, usines, etc.), celui-ci apporte son fonds de commerce, sa clientèle, sa marque de fabrique, celui-là ses aptitudes industrielles et commerciales, son travail. Comme la fixation de la valeur de ces divers apports d'un chacun et des intérêts qui devaient s'ensuivre était assez difficile à établir, des quinze participants on forma six groupes ; six chefs de groupe furent nommés dont les signatures seules figurèrent sur l'acte social et chaque chef resta chargé de s'entendre avec les membres de son groupe et de former légalement, sous sa propre responsabilité, cette association subordonnée.

Voilà pourquoi l'acte d'association de 1854, alors même qu'il ne portât que six signatures, réalisait un quasi-monopole.

Dès lors, sous la raison sociale de « Société des caves réunies », cette société en nom collectif fonctionna très régulièrement jusqu'en 1882, acquérant à chaque renouvellement un peu plus d'importance. L'acte de 1862 porte dix signatures au lieu de six, un acte de 1869 en porte treize, et l'acte de dissolution de la société, du 31 décembre 1881, dix-sept. De nombreux adhérents s'ajoutaient chaque année à quelque groupe ; d'autres cependant quittaient aussi la société, et il faut noter que jamais il n'y eut de monopole absolu. Sans parler des caves « bâtardes » qui, dans la région, exerçaient leur concurrence, il y avait à

Roquefort même quelques maisons indépendantes, mais de bien peu d'importance. En fait, durant cette période, on n'a guère à s'occuper que de la « Société des caves réunies ».

Les affaires furent alors prospères, tous les sociétaires réalisèrent des bénéfices considérables, toutes leurs valeurs mobilières et immobilières acquirent une plus-value en rapport avec les gros revenus des 30 dernières années ; ces industriels virent dans l'industrie fromagère de Roquefort une entreprise d'avenir et songèrent à donner à une nouvelle association la forme plus moderne et plus malléable de la société anonyme par actions.

En 1881, était liquidée la dernière Société en nom collectif et, immédiatement, en 1882, on réformait, sous la raison sociale de « Société anonyme des Caves et des producteurs réunis de Roquefort (Aveyron) », une société anonyme par actions, au capital de 5.500.000 francs.

Il est à remarquer que la plupart des anciens membres rentraient dans la nouvelle société. Quelques-uns s'en séparèrent ; ainsi il se fonda, à cette époque, la « Société anonyme des propriétaires », pour l'exploitation d'une cave affiliée autrefois à la société en nom collectif et dont les possesseurs reprirent, à la dissolution de cette société, leur indépendance. Du reste, l'année 1881 avait été une année de crise, au cours de laquelle le prix des 50 kilogrammes de fro-

mage n'avait été réglé aux agriculteurs qu'à 40 francs environ. Ceux-ci étaient convaincus que la baisse des prix était le résultat d'une entente entre les industriels de Roquefort, que cette crise venait de ce que, déjà alors, on appelait : « le monopole de Roquefort ». Les essais de concurrence étaient donc justifiables et avaient toutes chances d'aboutir.

Parmi ces essais, il y en eut un particulièrement intéressant car il dénotait chez ceux qui en prirent l'initiative un souci évident de maintenir l'indépendance de la production agricole à l'égard des industriels qui en utilisaient les produits.

En novembre 1881, il fut formé un syndicat de propriétaires et « décidé que les adhérents mettraient en commun leurs produits, loueraient ou construiraient des caves, prépareraient leur fromage, le vendraient directement au consommateur, et, déduction faite des frais, partageraient au prorata de leur apport en nature, le bénéfice de la vente... Pour donner une forme légale à cette association et lui créer quelques ressources, une société civile au capital de 500.000 fr. fut créée sous le nom de « Société anonyme civile des producteurs de fromage de Roquefort ». (1)

Ce syndicat était une espèce de fruitière, de coopérative de production formée entre propriétaires. Au fond ces propriétaires cherchaient à se passer, pour

1. « Un syndicat agricole à Roquefort », par le comte de Toulza pages 8-9.

la vente des fromages fabriqués alors directement dans leurs fermes, de l'intermédiaire coûteux des industriels, et leur ambition allait même jusqu'à ruiner, si possible, ces industriels par la concurrence.

Mais, pour lutter contre de si puissants voisins, il fallait avoir autant de valeurs immobilières ou mobilières qu'en avaient ces derniers : caves, usines, capitaux, clientèle, achalandage, matériel, etc. ; il fallait vaincre les difficultés que rencontre tout commerçant à ses débuts, difficultés qui s'aggravent encore lorsque le commerçant n'a pas été initié aux arcanes du métier. « La fabrication n'est aujourd'hui qu'un côté secondaire de l'entreprise ; c'est la partie commerciale qui est la plus importante et qui seule décide du succès ou de la ruine » (1). En fait, la fabrication n'était point ici la question embarrassante ; on n'en était pas encore arrivé à la fabrication dans les fromageries, on achetait directement le fromage aux producteurs, donc pas de fromageries à construire, pas de lait à acheter, les propriétaires ou les fermiers syndiqués porteraient simplement les produits de leur fabrication à la cave syndicale.

L'essentiel était d'avoir cette cave d'abord, de la faire marcher ensuite. Or, les propriétaires syndiqués n'avaient pas de cave et, alors même qu'ils en auraient eu, nul ne se sentait les aptitudes nécessaires pour « toute cette stratégie du commerce aussi savante que

1. « La Coopération », conférences de propagande, par Ch. Gide, p. 112.

celle de la guerre, qui, comme elle, a ses capitaines et ses généraux. » (1) Force fut donc de s'adresser à un de ces capitaines.

En l'espèce ce fut un industriel de Roquefort qui, moyennant un certain prix, non seulement céda au syndicat sa marque de fabrique, ses relations commerciales, mais aussi lui loua sa cave et s'engagea à diriger l'exploitation pendant dix ans. Grâce à cette combinaison toutes difficultés furent aplanies et le syndicat fit d'excellentes affaires. La preuve en est que, trois ans après sa fondation, de nouveaux membres, fermiers ou propriétaires, demandent à en faire partie, le capital social fut porté à 750.000 francs et que fut construite une cave dont le coût de construction ou d'installation s'éleva à plus de 700.000 fr.

Peu à peu l'aiguillon du gain fit naître à Roquefort de nouvelles caves. De 1881 à 1896, on compta toujours près de vingt maisons de commerce différentes. En 1896, encore après une année de crise et devant cette concurrence toujours croissante, le syndicat des propriétaires crut comprendre que le succès était dans l'union des intérêts et non dans leur compétition. Il fusionna avec la « société anonyme des caves et des producteurs réunis » dont le capital fut porté à 6.500.000 francs.

Ces propriétaires avaient, en fondant leur syndicat, réalisé des principes économiques excellents :

1. « La Coopération », conférences de propagande par Ch. Gide, p. 113.

ils avaient, pour ainsi dire, mobilisé la valeur foncière, ils avaient industrialisé et commercialisé l'exploitation de leurs terres sans cependant en arriver au système de l'exploitation des grandes sociétés par actions; les intérêts de l'agriculture étaient sauvegardés, il n'étaient point confondus — comme ils l'ont été désormais — avec ceux d'industriels plus soucieux de dividendes à toucher que de bénéfices à procurer, par une exploitation bien ordonnée, aux agriculteurs leur fournissant la matière première de leur industrie. Ces propriétaires ont pensé avoir dans le camp de la finance des intérêts supérieurs à ceux des populations rurales. Peut-être ont-ils eu tort et ne se sont-ils pas assez rappelé que leurs intérêts sont, en fin de compte, solidaires de ceux de ces dernières. Leur entreprise était difficile à réaliser, une chance qu'on n'aurait sans doute pas une seconde fois leur permit de la voir prospérer dès le début et toujours davantage dans la suite, ils auraient dû la continuer.

A Roquefort, pour ne pas périr devant la concurrence, on a toujours eu recours à la finance; aujourd'hui on est absorbé par elle. Roquefort est devenu une énorme machine industrielle et commerciale qui, à grands tours de roue, s'éloigne chaque jour davantage de l'agriculture. Dans les conseils d'administration ou à la tête des diverses entreprises, des capitalistes, des spéculateurs, des banquiers ont rem-

placé en grande partie les propriétaires d'autrefois ; c'est avant tout et surtout du commerce qu'on y fait et on oublie que sans l'agriculture d'à côté, sans cette agriculture qui a tant besoin d'être secourue, la source abondante et précieuse de ce commerce serait vite tarie.

Devant l'absorption complète de l'agriculture par cette industrie, nous comprenons que quelques-uns, justement soucieux de l'avenir de notre petite patrie aveyronnaise, aient poussé le cri d'alarme et même prêché le retour en arrière. Nous examinerons tout à l'heure deux questions, celle des fromageries et celle des réfrigérants, qui ont soulevé de particulières récriminations.

Pour le moment, continuant l'exposé de la concentration industrielle à Roquefort, nous voudrions montrer, surtout par des chiffres, où elle en est arrivée à l'heure actuelle.

Le commerce y est réparti entre une quinzaine de maisons dont les plus importantes sont des sociétés par actions.

« Toutes ces maisons mettent en œuvre un capital considérable : on évalue à 8.000.000 francs la valeur des bâtiments et à 1.000.000 francs celle du matériel. Elles payent, annuellement, pour près de 1.000.000 fr. de salaires ou de traitements et affinent en moyenne 7.000.000 kilogrammes de fromage représentant une valeur de 14.000.000 francs en chiffres

ronds » (1). Il est facile de calculer ce qu'il est payé, sur ce chiffre, aux agriculteurs qui fournissent le lait : 4 litres de lait étant nécessaires à la fabrication de 1 kilogramme de fromage, il faut 28.000.000 litres de lait pour la fabrication des 7.000.000 de kilogrammes de fromages qui sont annuellement affinés ; l'achat de ce lait représente à 0 fr. 30 le litre, prix moyen de ces dernières années, 8.400.000 francs, environ ; et la moyenne de la production laitière annuelle d'une brebis étant de 60 litres, c'est 466.700 brebis qui sont élevées pour la production de ce lait.

D'autre part, le mouvement de fonds auquel donne lieu l'industrie fromagère de Roquefort était, d'après une notice sur la « Société des caves et producteurs réunis », en 1867, de 15.000.000 francs, en 1893, de 22.000.000 francs. On peut dire, sans crainte de se tromper, qu'il est aujourd'hui de plus de 25 millions de francs.

Voici, au surplus, en chiffres ronds, les quantités de fromages, qu'on a affinés à Roquefort, au cours du siècle dernier :

en 1800. . .	100.000 kilos de fromage	
en 1850. . .	1.400.000	—
en 1877. . .	4.000.000	—
en 1900. . .	6.500.000	—

1. *Le Roquefort*, Marre. Ch. X, p. 153.

Depuis 1906, date où a paru cet ouvrage, ces chiffres ont encore augmenté.

en 1908, il a été affiné environ 7.000.000 de kilogrammes de fromage.

Cet accroissement énorme de la production, dans les dernières périodes surtout, n'a pu être réalisé que grâce à la création des fromageries (1).

Il y a moins de trente ans, tous les fromages de Roquefort étaient fabriqués à la ferme. Aujourd'hui, changement complet de régime : le lait est acheté au fermier, ce dernier le transporte dans des fromageries qui ont été fondées un peu partout, par les diverses sociétés, et où les fromages sont fabriqués par des laitiers dépendant directement des industriels. Après un court séjour à la fromagerie, les fromages sont portés à Roquefort.

On comprend aisément quel essor la création des fromageries a donné à cette industrie.

Autrefois, les producteurs de lait, trop éloignés de Roquefort, hésitaient à fabriquer le fromage à cause des difficultés de transport ; d'autres, se laissaient décourager soit par les difficultés inhérentes à la fabrication, soit par ce qu'on appelait « l'arbitraire de la réception », certains fromages pouvant être refusés par les industriels comme n'étant pas assez bien faits ; d'autres enfin qui n'avaient que quelques brebis et par

1. Dans l'Aveyron l'appellation de « laiteries » a prévalu pour désigner les fromageries. C'est cependant la seconde de ces expressions qui nous semble devoir être employée, la première devant être réservée aux établissements où l'on apporte du lait pour la revente directe de ce lait, sans lui faire subir aucune transformation.

conséquent peu de lait ne pouvaient songer à utiliser ce lait pour la fabrication des fromages. Avec la création des fromageries, tous ces inconvénients disparaissaient ; donc, avantages pour les paysans. Avantages aussi pour les industriels : extension de la production, meilleure fabrication et meilleur rendement grâce à un outillage plus perfectionné que celui qu'on employait dans les fermes et à plus de compétence du personnel laitier, économie de main d'œuvre.

Cependant la création des fromageries n'a pas été unanimement approuvée. Dès l'abord, on a craint que les industriels de Roquefort, après avoir enserré le pays dans le filet à mailles étroites de ces fromageries, ne fissent subir à ceux qui y seraient pris les conditions qu'il leur plairait de faire. Ces craintes ne se sont pas réalisées et, du reste, l'objection ne tenait pas : que les producteurs vendent du lait ou vendent du fromage, tant qu'ils ne se seront pas syndiqués, les fabricants leur feront toujours subir leurs cours.

On a encore reproché aux laiteries de favoriser la surproduction et d'amener par là des crises. Ce reproche nous paraît plus fondé et nous verrons plus loin ce qu'il y a à en dire.

On a même ajouté que les laits apportés à la fromagerie étant des types les plus différents, souvent fraudés et quelquefois dépréciés par suite des chaleurs ou de la longueur des transports, la qualité des fromages s'en était ressentie. Nous ne croyons pas à

ces objections en la forme absolue où on les a présentées, et, en supposant qu'elles aient un fonds de vérité, nous pensons qu'il est remédiable à toutes. On pourrait par exemple, sans difficulté exiger qu'on livre, sinon à des moments différents du moins dans des bidons séparés, le lait de la traite du soir et celui de la traite du matin ; on a des instruments assez perfectionnés pour connaître la fraude du lait et le tout est de créer un bon service de contrôleurs ; quant à la question de la longueur des transports du lait, il s'est créé de toutes parts des laiteries si rapprochées que, réellement, il est difficile de soutenir aujourd'hui que cette longueur est exagérée.

Les fromageries ont, donc, d'énormes avantages. Cependant, il ne faudrait pas se hâter de rejeter comme inacceptables les avis ou les critiques de certains qui, tout en approuvant leur création, ont cherché à réduire leur rôle.

Il est certain que si on n'avait créé de fromageries que là où l'on fabriquait mal, ou bien seulement dans les endroits où il n'y avait que des producteurs ayant de petites quantités de lait, insuffisantes à la fabrication, et qu'on eût laissé les bons fermiers, soigneux, bien outillés, fabriquer individuellement leur fromage, on n'aurait eu, tant d'un côté que de l'autre, que des fromages excellents.

D'un côté, en effet, les fromageries auraient obvié aux inconvénients de la situation des fermiers pauvres en lait ou en outillage ; de l'autre, les fermiers

à qui il eût été possible de traiter leur seul lait beaucoup mieux qu'on ne peut le faire dans les fromageries, ces fermiers, désormais plus soucieux de la qualité des fromages que de la production intensive du lait, auraient fabriqué des produits dignes de la vieille réputation de Roquefort (1). Oui, mais il serait bien difficile de revenir sur les choses faites ; les agriculteurs ont trouvé trop d'avantages à la création des fromageries, les industriels également, et le nombre de ces fromageries va, sans cesse, en augmentant.

Si l'on veut maintenant avoir un aperçu sur la prospérité actuelle de l'industrie roquefortaise, il suffit d'ouvrir le dernier rapport annuel du conseil d'administration de la « Société des caves et producteurs réunis », qui est, il est vrai, la plus importante et la plus prospère des sociétés de Roquefort.

Voici les chiffres qu'elle donne et qui sont très significatifs à cet égard :

Produit brut de l'exploitation. . .	2.086.209 fr.
Bénéfices de l'exercice	1.258.529

Bilan :

Réserve légale	650.000 fr.
Réserve spéciale de prévoyance . .	1.659.189
Amortissements sur immeubles . .	982.851
Amortissements sur mobilier et matériel	1.010.885

1. Voir à ce sujet une étude publiée dans « Le progrès agricole et viticole », de Montpellier, le 11 juillet 1897, par le D^r Blancard : La crise du roquefort.

Fonds spécial pour parer aux sinistres

laiteries 2.400

La prospérité de ces entreprises est, on le voit, très grande, et ce bilan n'a rien à envier, à tous égards, à celui d'aucune autre société industrielle similaire française ou étrangère.

L'industrie de Roquefort « profite non seulement aux 2.500 personnes appointées par les usiniers de Roquefort (laitiers, contrôleurs, transporteurs, cabannières, employés de cave et de bureau, etc.) mais encore à plus de 70.000 personnes, propriétaires, fermiers, valets de ferme, fabricants de paniers, de gagets et d'emballages de toutes sorte, dont l'activité, dans un rayon de 120 kilomètres autour de Roquefort, est subordonnée à cette production. » (1).

Notons en passant que près de 90 % du personnel employé par Roquefort est féminin. Ce sont en effet des femmes, dites « cabannières », qui opèrent sur les fromages les diverses manipulations (salaison, perçage, revirage, etc.,) exigées pour la bonne maturation de ceux-ci durant les mois qu'ils passent en cave. Roquefort n'étant pas un centre peuplé et étant éloigné d'agglomérations importantes, ces femmes sont recrutées dans la région environnante et dans un rayon assez étendu ; elles sont logées dans l'établissement industriel ; elles sont même nour-

1. « Le Roquefort » par E. Marre. Ch. X, p. 167.

ries par leurs patrons : ceux-ci s'entendent avec des traiteurs qui, moyennant un prix fixé pour chacune des pensionnaires, leur fournissent les repas de midi et du soir. Les cabanières retournent dans leur famille le dimanche, et, comme leur demeure est, le plus souvent, très éloignée de la fabrique, elles partent le samedi à midi. C'est ainsi que de toujours la question du repos du samedi a été résolue à Roquefort par la simple nécessité des choses.

De ce qui précède il résulte que la main d'œuvre est restée très importante à Roquefort. Et pourtant le machinisme y a fait aussi d'énormes progrès. Nous en donnerons un seul mais significatif exemple : les fromages qui étaient autrefois brossés à la main le sont aujourd'hui par des brosseuses mécaniques qui, automatiquement, les entraînent, les nettoient sur leurs faces et côtés, les rejettent ensuite à l'extérieur ; à la vitesse de 9 à 10 pièces à la minute, ces brosseuses mécaniques nettoient environ 5.000 fromages par jour, et nécessitent le concours de trois femmes. Elles réalisent néanmoins une économie de main-d'œuvre énorme puisque, de l'avis des industriels, une cabanière habile ne peut racler que 300 fromages par jour, ce qui ferait pour les trois, 900 fromages.

Les fromages sont également percés, pour développer, grâce à l'air, leurs ferments intérieurs, par des perceuses mécaniques.

Mais, les derniers et les plus importants perfectionnements apportés à l'industrie du roquefort sont l'installation de réfrigérants. Dans le monde entier, l'industrie frigorifique et ses applications au commerce des substances alimentaires ont pris, il y a quelques années, une importance énorme. Roquefort ne pouvait pas rester à l'écart de ce mouvement, la force des choses lui aurait fait, à elle seule, une nécessité de le suivre. La fabrication des fromages ne dure en effet que le temps de la traite des brebis, six mois, de mars à août. Il faut, cependant, régulariser la vente pour suffire à toutes les exigences, durant les douze mois de l'année, il faut parer aux difficultés d'une année surproductive et de mévente ou d'une année déficitaire pendant laquelle il n'y aura pas, au contraire, assez de produits ; tout cela suppose qu'on peut conserver certains stocks de fromage, et sans que, bien entendu, il en résulte le moindre dommage pour ceux-ci. Le réfrigérant aplanissait toutes ces difficultés : il permettait d'emmagasiner le fromage une fois mûr et de le conserver, pour le livrer tel quel à la consommation, au fur et à mesure des besoins. Aussi peut-on dire sans exagération que le froid artificiel a complètement révolutionné l'industrie du roquefort. Il n'y a pas aujourd'hui un seul fabricant qui n'ait de réfrigérant. Nous verrons que, comme pour les fromageries, leur emploi trop étendu pourrait, malgré de réels avantages, causer quelques mécomptes.

CHAPITRE III

De ce qui vient d'être dit il ne faudrait pas trop vite conclure que l'industrie du roquefort n'a jamais subi ni ne subira encore de ces « secousses qui se produisent quand les rapports qui doivent normalement exister entre la production se sont désaccordés » (1).

Nous voulons parler des crises.

A diverses époques, il s'en est produit de très graves. Parmi les plus récentes on peut signaler celles de 1867, 1870, 1881, 1889, de 1896 et 1897.

D'après les explications déjà données, il est aisé de se rendre compte combien, ici plus qu'ailleurs, elles ont de conséquences désastreuses, à cause de leur répercussion immédiate sur les intérêts agricoles de la région. Non seulement, à la suite de ces crises, on a vu s'écrouler en quelques mois certaines maisons de commerce qui semblaient des mieux assises mais encore un malaise général se répand aussitôt dans le monde des agriculteurs. Le prix du lait de brebis varie actuellement entre 25 et 35 francs l'hectolitre, ce sont les deux prix extrêmes entre lesquels

1. *Principes d'économie politique*, Ch. Gide, I, II^{me} partie, Ch. I.

producteurs de lait et fabricants de fromage obtiennent une juste rémunération de leur travail et un bon intérêt de leurs capitaux ; le prix moyen serait de 30 francs. Or, on a vu descendre ce prix à 20 et même 18 francs. Songez dès lors à l'incertitude du fermier ou du petit propriétaire dont la vente du lait est la principale ressource.

Nous croyons donc que les crises n'ont pas ici le caractère normal, nécessaire, régulateur et jusqu'à un certain point bienfaisant que certains économistes se sont plu à leur accorder.

On a suffisamment démontré que nulle part et dans aucune branche soit du commerce, soit de l'industrie, on n'arriverait à les enrayer. Il y a plus d'un siècle déjà, J. B. Say a dit : « L'industrie manufacturière ou commerçante qui fonde ses revenus sur la consommation étrangère est de toutes la plus précaire, la plus dépendante des hommes et des événements » (1). Néanmoins certains remèdes à ce mal si grave peuvent être essayés et il est de l'égal intérêt des industriels de Roquefort et des producteurs de lait de s'employer à le combattre. Mais pour obtenir la guérison, il faut d'abord savoir d'où vient le mal. Cherchons-en les causes et nous indiquerons au fur et à mesure les remèdes possibles.

Les techniciens qui, dans des ouvrages, brochures, rapports, articles de revues ou de journaux, ont écrit

1, *Traité d'économie politique*, J.-B. Say, 1^{re} éd. II, Ch. XXI,

sur les crises de l'industrie fromagère en question en ont d'abord vu une première cause — et des plus importantes — dans la diminution de la qualité (1).

Certains ont fait coïncider cette diminution de la qualité avec la substitution de la fabrication dans les fromageries à la fabrication domestique dans les fermes. Ce serait une conséquence tout au moins assez étrange de ce que l'on doit, économiquement et réellement aussi, considérer comme un progrès. Nous avons déjà vu, au chapitre précédent, les avantages économiques des fromageries ; au point de vue plus spécial qui nous occupe, nous croyons aussi que par le surcroît de propreté et d'uniformité dans la fabrication qu'elles ont réalisé, par une grande compétence du personnel laitier, par un contrôle plus efficace de la pureté du lait, elles ont amené le relèvement de la qualité des fromages.

Mais cependant pourquoi les sociétés de Roquefort autorisent-elles, dans certains de leurs contrats, des vendeurs de lait à mélanger au produit de la traite

1. Tel est l'avis de M. Marre, dans son ouvrage précédemment cité *Le Roquefort*.

Sur cette question voir aussi :

Considérations pratiques sur l'industrie laitière dans la fabrication du fromage de Roquefort, D^r Blancard, Saint-Affrique, 1896.

La crise du Roquefort, D^r Blancard. Progrès agricole et viticole, Montpellier, 1897.

La crise de l'industrie laitière de Roquefort, par H. B. de Laval, Saint-Brieuc, 1881.

des brebis une certaine quantité de lait de vache et même, quelquefois, de chèvre? En vain objectera-t-on que cela ne nuit pas à la fabrication ; depuis des siècles il est démontré que le fromage fait avec le seul lait de brebis est supérieur. Il faut s'en tenir là.

Pourquoi, ainsi que cela se fait en Danemark, en Allemagne (1), et même dans certaines beurreries ou fruitières coopératives de France, ne pas adopter un mode de paiement du lait, tenant compte de sa richesse, de sa qualité en même temps que de sa quantité? Cela amènerait le double résultat de troupeaux mieux sélectionnés, mieux nourris, mieux entretenus, et, partant, de fromages de meilleure qualité. Agriculteurs et fabricants gagneraient également à cela.

Pourquoi, enfin, certains industriels de Roquefort, après avoir établi des réfrigérants, n'en ont-ils pas limité l'emploi à celui qui est le leur dans toutes les industries de l'alimentation, c'est-à-dire à la conservation des produits, et pourquoi ont-ils voulu en faire des instruments de maturation, d'affinage? Ces industriels eux-mêmes ont si bien reconnu l'infériorité des fromages ainsi affinés qu'après cette préparation à la chambre frigorifique, ils les renvoient perdre dans une cave naturelle de Roquefort la mauvaise saveur qu'ils avaient prise dans le réfrigérant. C'est ainsi que des fromages, fabriqués dans des usines (le mot peut s'employer ici, il n'est pas trop fort), sises sur le

1. Souchon, *Les Cartells de l'Agriculture en Allemagne*, Ch. II.

territoire de la commune de Roquefort mais non à Roquefort même, sont portés, chaque jour, dans une cave de ce village pour en être expédiés directement après un séjour plus ou moins long.

Il y a quelques années, un procès fut engagé par la plus ancienne société de Roquefort contre une autre société de fondation récente. Cette dernière avait fait construire, à quelques kilomètres de Roquefort, une véritable usine frigorifique et s'était spécialisée dans les procédés dont nous venons de parler. Le clan des fabricants s'émut; ils prétendaient qu'un fromage ne saurait être vendu sous le nom de roquefort s'il n'avait pas été préparé et affiné dans les fameuses caves naturelles et ils intentèrent donc un procès en contrefaçon à la nouvelle société. Il dura très longtemps et se termina, comme c'est la malheureuse coutume pour la plupart des procès, une transaction amiable: à l'avenir, tous fromages fabriqués hors de Roquefort, pour pouvoir être qualifiés fromages de Roquefort, devraient passer, ne serait-ce que quelques heures, dans une des caves naturelles de Roquefort. Moyennant quoi tout était sauf. Il eût été intéressant de savoir si, juridiquement, on peut empêcher de vendre, sous le nom de roquefort, un fromage fabriqué sur le territoire de la commune de Roquefort, selon les procédés ordinairement employés pour la fabrication dudit fromage mais pour l'affinage duquel on n'use pas des propriétés naturelles des

caves à fleurines. Quoi qu'il en soit, il vaut mieux que la querelle se soit ainsi terminée ; ces commerçants ont montré qu'ils savaient s'entendre pour leurs intérêts particuliers. Remarquons cependant que si la solution intervenue a satisfait ces intérêts particuliers, elle n'a pas eu sur l'intérêt de cette industrie, en général, l'effet qu'elle aurait dû avoir. L'intérêt général d'une industrie n'est-il pas, en effet, qu'on la sauvegarde par la qualité de ses produits ? Or, à la suite de cette affaire, l'on savait que les fromages affinés dans les réfrigérants sont loin de valoir les autres. Il fallait donc réduire l'emploi de ces réfrigérants. C'est le contraire qui a été fait et, aujourd'hui, le mauvais exemple part de haut (1). L'avenir pourrait malheureusement démontrer qu'en cette fabrication connue dans bien d'autres les intérêts particuliers ne sauraient être disjoints de l'intérêt général.

Les fabricants de Roquefort devraient se montrer aussi sévères pour eux-mêmes et pour la qualité de leurs produits qu'ils le sont pour les paysans leur livrant la matière première. En 1903, en effet, s'était fondé un syndicat entre tous les négociants de Roquefort, en vue de lutter contre la fraude des laits. Dans les statuts de ce syndicat nous lisons : « tout produc-

1. Sur les affirmations dignes de foi d'un représentant de commerce à Marseille nous pourrions citer telle grosse maison d'alimentation de cette ville qui, l'an passé, a reçu pour plus de 150.000 francs de fromages expédiés *directement* de Corse par la plus importante maison de Roquefort.

teur de lait convaincu de fraude peut être mis à l'index pendant cinq ans consécutifs, sur une simple décision du bureau du syndicat, et les négociants associés s'interdisent formellement, sous peine d'une amende de 1.000 francs, d'acheter le lait ou le fromage des producteurs exclus; d'autre part, des poursuites judiciaires peuvent être dirigées, aux frais du syndicat, contre les fraudeurs». Par suite de querelles intestines, la durée de ce syndicat fut éphémère et les premières sanctions n'ont pas été appliquées, mais un mouvement avait été donné et, depuis, les fabricants ne se font pas faute de poursuivre les fraudeurs. Au verso de la couverture des carnets de livraisons de lait remis aux producteurs, on peut lire de nombreux extraits de jugements rendus par les tribunaux les plus divers et contre toutes sortes de fraudes. La protection est donc bien assurée de ce côté là.

Des explications données il résulte qu'il serait remédiable à bien des causes de la diminution de qualité des fromages de Roquefort, mais, alors même que les remèdes seraient appliquées, nous pensons qu'on n'éviterait pas les crises par cela seul. En réalité, les industriels sont entraînés actuellement par la surproduction, et la diminution de qualité a été toujours croissant avec la trop grande extension du rayon laitier; les deux questions se confondent. Sous la poussée de la concurrence, on fabrique de plus en plus, on fabrique trop. C'est un fait bien connu que

la surproduction entraîne encore plus de surproduction : il faut, pour battre le concurrent, fabriquer plus que lui et vendre moins cher que lui mais le calcul de l'un est déjoué par le calcul de l'autre, la quantité du produit augmente toujours, la qualité par contre diminue sans cesse, et, un jour, la crise arrive. On ne peut dire que l'heure d'une de ces crises violentes ait sonné pour l'industrie qui nous occupe, le fromage se vend bien et ce commerce marche. Il serait seulement nécessaire que cela continuât ; nous l'avons suffisamment dit, il y va de la vie de toute une région. Or, sur ce point encore, de lourdes fautes n'ont-elles pas été commises et est-il temps d'y obvier ? C'est ce que nous allons voir.

« Autrefois, le fromage de Roquefort se fabriquait exclusivement avec le lait des brebis du Larzac. Il en est tout autrement aujourd'hui. Roquefort reçoit des fromages faits à plus de cinq lieues de distance. Ils s'y améliorent, c'est certain ; mais je doute fort qu'ils atteignent la saveur délicieuse et vraiment princière des anciens produits (1) ». Cette opinion d'un auteur local est de tradition constante dans l'Aveyron.

Il est évident néanmoins que la consommation du roquefort s'étant sans cesse accrue, la région du Larzac ne pouvait y suffire. Par conséquent les in-

1. *Dictionnaire des institutions, mœurs et coutumes du Rouergue*, par H. Affre, ancien archiviste de l'Aveyron, au mot : Larzac.

dustriels ont été amenés à étendre le rayon d'approvisionnement. Tant que le fromage était fabriqué à la ferme, ce rayon n'a pas dépassé guère les limites des arrondissements de Saint-Affrique et de Millau, les difficultés de transport faisaient une absolue nécessité du peu d'éloignement des centres producteurs ; mais, après 1885, avec la création et l'extension rapide des fromageries, le rayon d'approvisionnement ne tarda pas à comprendre presque tout l'Aveyron, puis, peu à peu, à partir surtout de 1895, certaines régions limitrophes de l'Hérault, du Gard, du Tarn et de la Lozère (1). C'était déjà beaucoup.

Les agriculteurs aveyronnais comprenant que plus les fabricants de Roquefort auraient de facilités de trouver du lait, plus le prix risquerait de baisser, s'inquiétèrent de ce développement. On reprit la vieille antienne : seul le lait parfumé et substantiel de la région aveyronnaise était propre à fabriquer du roquefort. Cependant, de nouvelles et importantes maisons avaient été fondées, et comme, sous l'action de la concurrence, le prix du lait avait plutôt tendance à la hausse qu'à la baisse, les craintes disparurent.

1. D'après une statistique dressée par M. Marre, il y avait, en 1905, 229 laiteries dans l'Aveyron, 24 dans l'Hérault, 14 dans le Tarn, 16 en Corse, 11 dans la Lozère et 7 dans le Gard. Remarquons cependant que, d'après cette même statistique, la production en lait des départements autres que l'Aveyron n'entre que pour environ 25 % dans la production totale, l'Aveyron seul en fournissant 75 %.

Les négociants, de leur côté, voyant leur chiffre d'affaires croître toujours, allèrent de l'avant.

Remarquons pourtant que la surproduction alors qu'elle n'aurait pas la conséquence indiquée précédemment c'est-à-dire encore un excès de surproduction, alors même qu'on prendrait toutes mesures raisonnables pour l'arrêter, serait plus difficile à enrayer ici qu'ailleurs. Un manufacturier dont les produits inondent en excès le marché peut, à la rigueur, en arrêter ou en diminuer la fabrication. Mais, ici, la matière première, le lait, ne se conserve pas, il est impropre (du moins le lait de brebis) à n'importe quel autre usage que la fabrication du fromage, et quelquefois même pour toute la saison et quelquefois même pour plusieurs années consécutives, que la vente des fromages marche ou ne marche pas, il n'en faut pas moins continuer à le prendre au producteur et à fabriquer, à fabriquer toujours, quitte à perdre de l'argent. Il y a là un grand risque et de nombreuses faillites en ont été la conséquence.

Ce seraient là de bonnes raisons de modération. Les faits ont une fois de plus démontré l'inanité des raisonnements et que la fortune favorisait encore les audacieux.

Un industriel de Roquefort s'aperçut un jour, à la lecture de sa correspondance commerciale, que de Paris et de la région du Nord on lui demandait surtout des fromages frais, nouveaux, n'ayant pas acquis

ce piquant, ce relevé qu'ils prennent d'habitude à l'affinage. Le désir de cette clientèle était facile à satisfaire durant les premiers mois de la traite ordinaire des brebis, de mars à août. Mais ensuite, d'août au mois de mars suivant? Sans doute il y avait bien les réfrigérants qui, si la température y est maintenue assez basse, arrêtent la maturation; ce n'était pas l'idéal. Il fallait, en fin de compte, trouver le moyen de fabriquer des fromages frais presque toute l'année.

Et c'est alors que l'industriel en question s'avisa que la Corse était un pays essentiellement adonné à la culture pastorale, que, grâce à l'influence du doux climat maritime, le pacage des bestiaux y était possible à un moment où les rigueurs hivernales obligent les fermiers de nos régions aveyronnaises à nourrir leurs troupeaux dans les bergeries. La traite des brebis y pouvait être faite de novembre à fin mai.

Les éléments du problème étaient trouvés, il fut vite résolu. Des laitiers furent envoyés, le lait acheté et, en 1894, était fondée en Corse la première fromagerie de Roquefort. On procédait comme sur le continent. Le lait, acheté à des prix inférieurs à ceux de nos pays, était porté par les bergers à la fromagerie et les fromages, fabriqués selon les modes ordinaires, étaient expédiés à Roquefort où on les affinait. Les débuts de cette entreprise ne furent pas heureux; pendant trois ans, le fondateur de ces fromageries perdit de l'argent mais, avec une ténacité plus que française,

il persévéra ; et, lorsqu'il fut arrivé à discipliner les bergers corses toujours errants à travers le maquis, lorsqu'il eut obtenu une production de lait assez abondante et régulière, les bénéfices vinrent à leur tour. Inutile d'ajouter que les diverses sociétés de Roquefort ne tardèrent pas à imiter leur concurrent heureux. Les années suivantes, elles créaient également en Corse de nombreuses fromageries et, à l'heure actuelle, il y en a plus de trente.

A-t-on eu tort ou raison d'aller fabriquer du roquefort en Corse ? cela n'entraînera-t-il pas la surproduction ou, du moins, est-ce que cela ne peut pas nuire, d'autre façon, à l'industrie fromagère de Roquefort ?

Et d'abord, disent ici les négociants lorsqu'on aborde avec eux cette question, le fromage fabriqué en Corse ne supporte pas la comparaison avec celui fabriqué dans les laiteries de l'Aveyron. Ils ajoutent même qu'il ne font pas supporter le défaut de qualité de ces fromages corses à la consommation intérieure, que la plus grande partie de ces produits est envoyée dans le Levant, en Argentine, aux États-Unis et qu'ainsi la bonne renommée du roquefort n'est pas compromise. Elles ne l'est peut-être pas à l'intérieur, mais elle l'est certainement sur les marchés étrangers. C'est déjà un premier tort, nous semble-il, de ne pas y envoyer les meilleurs produits, alors qu'on devrait s'efforcer au contraire d'y main-

tenir par des envois de plus en plus parfaits une réputation dès longtemps acquise.

En tout cas, ce qui nous paraît surtout à craindre, avec cette fabrication en Corse, c'est la surproduction.

Les négociants opposent encore à cet argument de nombreuses raisons : la question de surproduction ne se pose pas dans les faits, les débouchés sont assurés et suffisent à l'écoulement de tous les produits : voilà ce qu'ils répondent. Quand il y a crise à Roquefort c'est, d'après eux, qu'il y a crise sur le marché général des fromages, et, du reste, si jamais ils remarquaient qu'un engorgement se produisit dans leur industrie particulière, eh bien, disent-ils, « nous arrêterions pour quelque temps la fabrication en Corse ». Vous arrêteriez « votre » fabrication, nous vous l'accordons, mais non « toute » la fabrication. Actuellement en effet il n'y a pas que vous qui fabriquiez des fromages dans l'île. Jamais vous n'avez acheté aux bergers corses le lait de toute la saison, vous leur prenez le lait des traites premières, et, au printemps c'est-à-dire au moment de la forte production, vous fermez les portes de vos fromageries. Or, il est arrivé que, pour ne pas supporter l'aléa d'un stock de lait inutilisable à partir de mars, puisque non vendu, les bergers ont décidé d'assurer par eux-mêmes la vente de leur lait, tout le temps de la production, depuis novembre jusqu'à fin mai. Et pour cela, qu'ont-ils fait ?

Et nous pourrions alors faire lire ces lignes prises dans un journal du pays, *la Corse agricole*, et qu'on nous permettra de reproduire tant elles offrent d'intérêt pour notre sujet : « L'industrie laitière constitue, à l'heure actuelle, la principale source de revenus de la Corse et c'est dans son perfectionnement que réside la richesse future de notre département.

L'installation des fromageries de Roquefort a été le point de départ d'une véritable révolution économique dont le pays commença à ressentir les bienfaisants effets. Les propriétaires de troupeaux ont vu leurs revenus augmenter dans des proportions inespérées et les propriétaires d'herbages ont également bénéficié d'une plus-value énorme dans le prix de location des pâturages.

Ces excellents résultats seraient bien supérieurs encore, si les bénéfices réalisés par les industriels qui transforment notre lait en fromages de Roquefort, faisaient retour aux producteurs de lait. Les bergers de Bevinco ont été assez avisés pour le comprendre et pour se constituer en coopérative travaillant en commun le lait de leurs troupeaux. Cette coopérative a parfaitement réussi. Grâce à elle, la durée de la campagne laitière a été prorogée jusqu'à fin mai, le prix du lait a été porté à 0 fr. 25 le litre et une caisse d'assurances-mutuelles bétail, la première en Corse, a pu être formée entre les bergers adhérents.

Mais la coopérative de Bevinco ne s'en tient pas là. Encouragée par les bons résultats obtenus dans les essais d'affinage entrepris dans le salon de la société, elle vient de décider la création à Bastia d'une cave d'affinage à laquelle les bergers feront eux-mêmes la vente des fromages fabriqués à la laiterie coopérative.

Cette décision a été provoquée par le bas prix offert pour les fromages non affinés. La vente directe permettra, en outre, de supprimer les frais occasionnés par l'exportation des fromages à Roquefort et elle aura en même temps une conséquence heureuse : la création d'une marque spéciale au pays, le fromage affiné devant être exporté sous le nom de fromage corse...»(1).

De cette dernière phrase on peut immédiatement conclure que ces fromages ne seront pas des fromages de Roquefort ; ce sera une imitation de plus, voilà tout. Oui, mais une bonne imitation, car enfin, si l'affinage aux caves de Roquefort et le tour de main particulier des industriels donnent aux fromages de Corse les qualités supérieures qu'ils n'ont pas naturellement, il n'en faut pas moins que ceux-ci, pour avoir été adoptés, aient, en eux-mêmes, une certaine qualité. La vente en sera donc facile. Le jour où la

1. *La Corse agricole*, juillet 1906. Article de M. Léon Boyer, directeur de l'École pratique d'agriculture d'Ajaccio.

surproduction obligera les industriels de Roquefort à arrêter leur fabrication en Corse, celle des coopératives ou des producteurs isolés s'accroîtra d'autant, et, comme de par sa situation géographique, la Corse est mieux placée pour l'exportation, ce ne seront pas des fromages de Roquefort qu'on embarquera à Marseille ou dans les autres ports de la Méditerranée, ce seront des fromages corses. La crise de surproduction sera aggravée par cet arrêt de la fabrication, au lieu de s'en trouver arrêtée ou du moins diminuée.

Du reste — et les industriels de Roquefort le savent bien — il se consomme déjà une grande quantité de ces fromages corses. De petits bateaux en déversent à Marseille des chargements entiers. Il n'y a lieu à aucune fraude sur les quais ; ces fromages sont bien vendus à des négociants en gros comme fromages corses et non comme roquefort mais, une fois répandus chez les détaillants, l'étiquette ou la marque ont vite fait de disparaître, et c'est alors la fraude d'autant plus grave qu'elle est plus difficile à constater et à être prouvée, si elle est constatée.

De plus, ces fromages sont vendus bien meilleur marché que les véritables fromages de Roquefort, et le problème de la sous-consommation c'est-à-dire de « l'insuffisance des ressources de la grande masse des consommateurs » pourrait bien être considéré dans le cas présent, et avec quelque exactitude,

comme une cause de baisse de la vente des produits authentiques de Roquefort et, par suite, comme une des causes accessoires possible de crise. En l'espèce, en effet, la grande masse des consommateurs, c'est, pour les fromages quels qu'ils soient, le peuple, les classes ouvrières. Or, le véritable roquefort est le plus coûteux des fromages. Un docker des quais de Marseille dont le déjeuner le plus habituel sera d'un morceau de pain et d'un peu de fromage achètera plus volontiers de ce fromage corse; pour un moindre prix il en aura davantage, et il ne regardera pas à la qualité. C'est une raison suffisante de succès pour l'imitation, de perte pour le produit authentique.

Pour en terminer avec cet ordre d'idées, notons qu'à Pégairolles, un village situé à une cinquantaine de kilomètres de Roquefort, il existe une cave appartenant à un Corse où ne sont affinés que des fromages expédiés de Corse. On vient nous concurrencer jusque chez nous. La cave n'a pas grande importance, il est vrai, mais enfin c'est une tendance à enregistrer.

De tout cela, les industriels de Roquefort n'ont guère l'air de se soucier, ils affectent même la bienveillante indifférence de celui qui détient un puissant monopole à l'égard d'un vague et faible concurrent. Ils devraient plutôt considérer que l'industrie fromagère corse n'en est qu'à ses débuts; la Corse est, en réalité, riche et productive, l'agriculture y a seulement besoin de cohésion, d'entente et aussi d'exem-

ples à suivre, d'expériences à imiter. Une coopérative dans le genre de celle dont nous parlions tout à l'heure marque assez bien le premier pas dans la voie du progrès. Les industriels de Roquefort ont été, pour ce pays, les indicateurs d'une belle source de revenus ; cette source, les Corses semblent ne pas vouloir la laisser tarir ; c'est certainement leur affaire, et il se pourrait qu'avec le temps on s'aperçût à Roquefort qu'on a fait une faute en allant fabriquer aussi loin des fromages qui, malgré tout, ne sont, ni ne sauraient être des fromages de Roquefort.

Il semble vrai de conclure qu'une des causes de crise dans cette industrie est la surproduction. Jusqu'ici aucune conséquence trop grave n'en est résulté, cela tient au récent essor de cette industrie. Mais, peu à peu, on finira par rentrer à Roquefort, comme partout, dans des conditions normales, et les crises terribles surviendront. On fabrique trop de Roquefort, on fabrique trop d'imitations. Cette industrie aurait pu périr d'anémie, il ne faudrait point maintenant qu'elle meure de congestion.

Nous verrons plus loin comment la jurisprudence et la loi tendent à diminuer la surproduction en luttant contre les contrefacteurs. Examinons tout de suite ce que pourraient faire les industriels eux-mêmes.

Ils devraient d'abord réduire la fabrication et la limiter à la région aveyronnaise. Ce serait le meilleur des remèdes à la surproduction.

Nous en tenant à l'état de choses actuel, nous dirons qu'à cette production énorme il faut des débouchés suffisants, et, afin d'obtenir des débouchés suffisants, une meilleure organisation de la vente, surtout pour l'exportation.

On a discuté, en économie politique nationale, sur la question de savoir s'il était possible, en France, de donner des moyens d'existence plus larges à une population agricole plus abondante. Et voici les conclusions : dans les régions agricoles où l'on n'a que des produits alimentaires de large consommation (blé, vin, viande) cela n'est pas à espérer parce que, l'équilibre étant atteint chez nous entre la production de ces denrées et leur consommation, il n'y aurait de débouchés qu'à l'étranger. Or, sans compter les mesures douanières qui peuvent entraver cette exportation, il faut se rappeler que, dans la plupart des pays étrangers, ces denrées sont produites moins chèrement qu'en France. Donc, l'exportation, et, par suite, le développement agricole ne sont permis qu'aux régions possédant des produits alimentaires de luxe (beurres frais, fromages, volailles, légumes, fruits, etc). Là, reste encore une marge pour l'exportation. L'essentiel est de ne pas se laisser devancer, car, grâce aux moyens de transport perfectionnés, grâce aux appareils frigorifiques, ces produits, si délicats soient-ils, peuvent être transportés d'un bout du monde à l'autre. C'est ainsi, par exemple, que les

beurres du Canada et de la Nouvelle Zélande arrivent à présent à Londres, et que, depuis ces dernières années, le beurre de Sibérie a fait son apparition, véhiculé depuis le centre de l'Asie par les wagons frigorifiques du Transsibérien.

De nombreuses régions agricoles de notre pays pourraient de même, au moyen du froid artificiel, expédier certains produits à l'étranger et trouver ainsi, dans leur vente d'exportation, une compensation à la baisse de la vente à l'intérieur. De ces régions, l'Aveyron en est une, toujours grâce à l'industrie du roquefort.

Mais, il faut bien le dire, peu de chose a été fait dans cette industrie pour favoriser l'exportation (1).

1. D'après une note, publiée au Bulletin mensuel de l'Office de renseignements agricoles, sur le tonnage de l'importation des fromages en Angleterre, en 1907, on peut se rendre compte combien, d'une façon générale, toute l'industrie fromagère française est en retard, pour l'exportation de ses produits, sur les industries fromagères des autres pays. Voici les chiffres de cette importation :

Canada.	90.679 tonnes.
Nouvelle Zélande.	8.597 —
Australie.	160 —
Hollande.	11.491 —
États-Unis	8.638 —
Belgique.	3.637 —
France	2.219 —
Autres pays.	169 —

Encore les chiffres du tonnage de Belgique et de France comprennent-ils les fromages d'origine suisse (gruyère) et italienne (gorgon-

Le chiffre de l'exportation est de 25 % de la production totale, au grand maximum. Et pourtant le trafic est établi avec tous les pays d'Europe, avec les colonies françaises, l'Extrême-Orient, avec les États-Unis d'Amérique et l'Amérique du Sud. Autant dire qu'il est consommé du roquefort, un peu partout dans le monde. A l'étranger, ce fromage est un produit de luxe, par excellence. Il est déjà, en France, le plus coûteux des fromages ; dès qu'il en sort, son prix devient inabordable pour une bourse d'ouvrier, et, par conséquent, c'est la classe de la société qui en consommerait le plus qui l'ignore totalement.

Pourquoi ce fromage est-il si cher à l'étranger ? Les droits de douane y sont sans doute pour quelque chose (nous examinerons ce point dans la suite) mais la cause de sa cherté, c'est surtout sa rareté. Et s'il est rare, c'est qu'il est difficile à transporter. On ne peut expédier en Amérique et dans les autres pays que du moment où les chaleurs sont passées jusqu'au moment où elles reviennent, donc de fin septembre à avril. Il faudrait régulariser ces envois ; qu'on expédie des fromages à l'étranger, toute l'année, au lieu d'y en envoyer pendant six mois seule-

zola) transitant par ces pays. Remarquons cependant que nous sommes les mieux placés pour exporter en Angleterre et que nos fromages sont très appréciés de l'autre côté du détroit. Mais c'est toujours la même chose : d'autres plus entreprenants que nous ont pris sur le marché anglais la place que nous devrions y occuper.

Voir : *La semaine agricole*, du 6 septembre 1908.

ment, de toute évidence on y en enverra davantage. Conséquences : d'abord, le marché intérieur sera dégagé, on y évitera la surproduction et l'avilissement des prix ; en second lieu, les fabricants, expédiant davantage, pourront baisser leurs prix, sûrs qu'ils seront de se rattraper sur la quantité, la baisse des prix devant en effet amener inévitablement l'augmentation de la consommation.

Voilà de belles théories, dira-t-on.

Leur mise en pratique n'a rien d'irréalisable ni de trop compliqué. Afin de pouvoir envoyer des fromages à l'étranger tout le long de l'année il suffirait d'organiser des transports par wagons et par bateaux réfrigérés. Cela serait utile non seulement pour l'exportation mais aussi pour la circulation en France.

Cette initiative a été déjà prise en France par plusieurs sociétés et notamment par les laiteries coopératives des Charentes et du Poitou pour le transport de leurs beurres sur Paris et l'étranger et elle a donné des résultats féconds. Il y a aujourd'hui des wagons réfrigérants sur tous les réseaux de chemins de fer et, en tout cas, leur création est affaire d'entente entre les sociétés industrielles et les Compagnies. L'exemple devrait donc être suivi à Roquefort.

Les négociants y prétendent que le service des transports est assez rapide à l'intérieur pour que les fromages n'aient pas le temps de se détériorer et que cette nécessité coûteuse des wagons réfrigérants

ne s'impose pas à eux comme elle s'impose aux producteurs de beurres, de crèmes ou de lait. C'est vrai ; mais — nous l'avons montré — de quel bénéfice cela serait pour l'exportation, pour la consommation extérieure ! Au fond, avec un peu de cohésion entre les différents industriels, ce projet serait facilement réalisé et pour le plus grand profit de tous.

A l'intérieur, les débouchés pourraient aussi être accrus. Il y faudrait seulement plus d'activité. Aujourd'hui, la clientèle, sollicitée de tous côtés, ne va plus comme autrefois au fabricant, il faut aller à elle. La vente du fromage de Roquefort, du producteur au commerçant de détail, se fait par l'intermédiaire de représentants, que les sociétés ont sur les diverses places. Dans une industrie, comme celle de Roquefort, où la fabrication est disséminée entre un certain nombre d'établissements, l'élimination des intermédiaires commerciaux est assez difficile. Cependant, il y a, à Roquefort, trois ou quatre maisons, tout au moins, dont l'importance et le chiffre d'affaires sont assez considérables, pour qu'elles puissent organiser à Paris et dans les grands centres des magasins de vente directe aux détaillants et aux consommateurs. Outre qu'elles trouveraient dans ces magasins un excellent moyen de réclame, propre à augmenter leur débit, que prenant ainsi contact direct avec chaque marché différent, elles en connaîtraient mieux les habitudes et les goûts particuliers, elles ne tar-

deraient pas à y trouver certainement un bénéfice immédiat.

L'idéal serait enfin que les diverses sociétés renoncassent aux luttes de la concurrence et que, mettant à profit les cadres de syndicats professionnels, sous la protection d'une sorte de « label » patronale, marque de fabrique générale ajoutée à toutes les marques de fabriques particulières, garantie d'authenticité et de la bonne fabrication de leurs produits, elles s'unissent pour la vente en commun.

Elles fonderaient des maisons de vente aux halles de Paris et d'autres grandes villes, où des installations frigorifiques permettraient de conserver, prêtes à être livrées à la consommation, les diverses marques. Ainsi serait réalisé le couronnement d'une concentration dont les bases sont déjà posées, et cela, pour l'avantage d'une plus grande consommation et d'une meilleure qualité des produits.

Par cet ensemble de mesures, les crises dans l'industrie fromagère de Roquefort pourraient, sinon disparaître, du moins être extrêmement atténuées.

CHAPITRE IV

Pour qu'une industrie prospère, il faut qu'elle soit protégée par des mesures d'autorité, par des lois, et par des jugements qui feront respecter ces lois, si quelqu'un les viole.

Nous allons envisager successivement la jurisprudence et la législation qui, aux divers points de vue du commerce, de la circulation à l'intérieur et de l'exportation, ont pu apporter un utile secours à l'industrie fromagère de Roquefort.

De tout temps, cette industrie a eu, en effet, à se défendre contre la concurrence déloyale de nombreuses imitations ou contrefaçons. Nous avons déjà cité, au cours de cette étude, un arrêt du Parlement de Toulouse de 1666 défendant de vendre pour véritables fromages de Roquefort ceux achetés dans « les cabanes et lieux du voisinage ». En 1786, « sur la requête de soit-montré au Procureur général du Roi, présentée à la Cour le vingt-neuvième janvier courant, par les Consuls du lieu de Roquefort, dans le district du baillage de Milhau en Rouergue », les dispositions de l'arrêt de 1666 furent renouvelées en

termes identiques. Il y a là, semble-t-il, une preuve suffisante qu'on n'avait pu faire observer l'arrêt de 1666. Les « très expresses inhibitions et défenses » de 1785 eurent-elles plus d'effet ? Nous serions tentés de croire que non en lisant ce qu'écrivait l'historien aveyronnais Monteil, dix-sept ans plus tard, dans sa *Description du département de l'Aveyron* (an X) :

« Les caves de Roquefort ne sont pas les seules où l'on prépare des fromages de la même qualité. Il en sort de celles de Cornus, Landric, Saint-Paul, Corps, Espinassous, le Bousquet, Beaumescure et plusieurs autres lieux, qui se vend sous le nom de roquefort et qui n'en diffère pas de beaucoup quant au goût ». Outre que ce passage nous montre la concurrence des imitations toujours aussi vivace, il est une nouvelle preuve de ce que nous avons dit au chapitre II sur la dispersion de cette industrie à ses débuts.

Monteil continue : « Les connaisseurs distinguent cependant le véritable à sa croûte infiniment plus fine et à sa robe mouchetée de rouge. La quantité de ces fromages peut-être évaluée à un cinquième des véritables. Du reste, les négociants de Roquefort ont introduit parmi eux cette politique qui sauvait les anciennes républiques : ajournant les jalousies particulières, ils se réunissent contre l'ennemi commun, contre celui qui veut faire du roquefort hors de Roquefort. Ils ne se bornent pas à décrier son commerce, ils lui ôtent souvent tous les débouchés en

donnant leurs fromages à meilleur marché. Cependant il arrive quelquefois que leur rival se trouve dans l'opulence et fait à son tour des sacrifices pour soutenir la concurrence. Alors le public mange le fromage à très bas prix et rit des querelles de ses pourvoyeurs » (1).

En fait, la concurrence dont parle Monteil n'était pas des plus dangereuses. C'était celle des caves qu'on appelle « caves bâtardes », sises dans la région de Roquefort, et où l'on fabrique le fromage avec du lait et des procédés identiquement pareils à ceux employés pour le roquefort de marque.

Aujourd'hui, divers propriétaires exploitent encore une quinzaine de ces caves, et — il faut même bien le dire — leurs produits sont souvent meilleurs que ceux fabriqués à Roquefort parce que, dans ces cas, on se sert exclusivement pour l'affinage des procédés naturels. Ces caves ont aussi un énorme avantage pour la très petite propriété : elles servent de débouchés aux petits fermiers, perdus en pleines montagnes, à qui leur éloignement de toute fromagerie et le peu d'importance de leur production laitière font une nécessité de la fabrication domestique. Si donc on comprend que les négociants de Roquefort aient eu un intérêt commercial à combattre et à faire disparaître ces caves, on ne peut d'un autre côté, au point

1. *Description du département de l'Aveyron* (an X) par Monteil.

de vue agricole, que souhaiter leur maintien, nécessaire à la satisfaction des intérêts des agriculteurs qui ont le plus besoin d'être soutenus puisqu'ils sont les plus déshérités et les plus pauvres.

Il y aurait une solution, qui, du reste, satisferait tout le monde.

Les possesseurs de caves bâtarde n'étant pas, en effet, très fortunés, on aurait peu de difficulté en leur offrant un prix assez élevé, à les déterminer à la cession de leurs entreprises. Les industriels de Roquefort devraient acquérir ces établissements et les transformer en fromageries ou plutôt en entrepôts où pourraient être réunis et gardés, pendant un certain temps, dans des caves naturelles excellentes pour la plupart, les fromages fabriqués dans les laiteries environnantes. Pendant les grandes chaleurs par exemple, il y a tout intérêt à ne pas faire voyager les fromages; or, dans l'état actuel des choses, on les porte, chaque semaine, des fromageries à Roquefort. Ces transports occasionnent par suite de l'échauffement, de la fermentation qui se produit sous l'influence de la haute température, un déchet considérable; ils peuvent même causer la perte absolue de la marchandise. Si les grands fabricants possédaient ces caves, les fromages y seraient laissés durant les mois de grosse chaleur, et on ne les transporterait à Roquefort qu'à une saison plus propice. Il faudrait, de plus, permettre, comme auparavant, aux

petits producteurs de livrer à ces caves le fromage fabriqué chez eux.

Quoi qu'il en soit, la concurrence des caves bâtar-des n'a jamais nui qu'à des intérêts commerciaux particuliers; elles ne compromettent pas, sur les marchés, la vieille réputation du roquefort. Nous voulons bien qu'il y ait « entre les fromages des caves bâtar-des et ceux de Roquefort la différence qui existe entre les vins des grands crûs et ceux des coteaux voisins » (1); mais, au fond, elles livrent à la consommation des produits généralement très bons. Dans ces conditions, la guerre acharnée que leur ont livrée, et que continuent de leur faire, les grosses maisons de Roquefort n'est pas justifiée.

Et puis, un danger plus grave, une concurrence plus effective sont survenus. Lorsqu'on a vu, en ces dernières années, le succès de l'industrie du roquefort, lorsqu'on a vu la richesse de cette mine, nombreux sont ceux qui ont voulu l'exploiter, et c'est en beaucoup trop d'endroits qu'il ont cru trouver des filous. Il suffisait, croyait-on, qu'on « persillât » de poudre de pain moisi du lait caillé de brebis ou même de vache, pour obtenir du roquefort. En Auvergne, dans la Lozère, dans la Loire et la Haute-Loire, dans la Creuse, le Rhône, les Hautes-Alpes, l'Isère, et, à l'étranger, en Suisse, en Allemagne, en

1. « Le Roquefort » par E. Marre. Ch. XII p. 187.

Autriche, partout en un mot où il est possible d'élever du bétail laitier, on fabrique des contrefaçons du roquefort. Le public s'y est laissé prendre. Sous le nom de roquefort on vend des fromages dont la forme et la couleur rappellent le produit véritable mais qui n'en ont point le goût. Si l'on ajoute qu'outre ces contrefaçons, il y a encore à lutter contre des produits similaires, vendus sous des noms différents tels que le gorgonzola, le septmoncel, le sassenage, le stilton, on comprendra que la concurrence soit devenue redoutable.

Sans doute, les diverses maisons de Roquefort ont chacune leur marque, la plus sûre des garanties pour les acheteurs, marques que n'usurpent pas les contrefacteurs, mais, en vendant sous le nom de « roquefort » ou de « façon roquefort » un produit qui n'en a ni la nature, ni la composition, ni les qualités substantielles, ni l'origine, ces contrefacteurs ne fraudent pas moins. Ils se livrent à une manœuvre tendant à produire dans l'esprit des acheteurs une confusion certaine, ils fraudent et tombent sous le coup des lois.

L'article 423 du Code pénal prévoit et punit « quiconque aura trompé l'acheteur... sur la nature de toutes marchandises ». D'une façon plus précise encore, la loi du 28 juillet 1824, relative aux altérations ou suppositions de noms, dit, entre autres hypothèses, dans son article 1^{er}, que « quiconque aura ap-

posé... sur des objets fabriqués... le nom d'un lieu autre que celui de la fabrication, sera puni des peines portées en l'article 423 du Code pénal, sans préjudice des dommages-intérêts s'il y a lieu ».

Ce même article ajoute : « Tout marchand, commissionnaire ou débitant quelconque sera passible des effets de la poursuite lorsqu'il aura sciemment exposé en vente ou mis en circulation des objets marqués de noms supposés ou altérés ».

On le voit, sous l'empire du Code pénal et de la loi de 1824, les armes étaient toutes prêtes aux mains des négociants de Roquefort, ils ont tardé à s'en servir.

En 1892, cependant, le « Syndicat du commerce des fromages de Roquefort » intenta un procès à des fabricants d'imitations et à leurs vendeurs de Marseille. Par jugement du tribunal civil de Marseille, du 30 janvier 1892, confirmé, par adoption de motifs, le 24 octobre de la même année par la Cour d'Aix, il a été jugé que les dénominations « Roquefort » « fromage de Roquefort » ou « fromage roquefort » appartiennent exclusivement aux fromages fabriqués et affinés à Roquefort. En conséquence, les sieurs X ont été condamnés à supprimer sur leurs factures et papiers de commerce les dénominations « Fabrique de fromages de Roquefort, spécialité de roquefort, fabricants de fromages de Roquefort, fabricants de fromages façon roquefort », et il leur a été fait inhibi-

tion et défense « d'expédier ou de vendre, sous le nom de roquefort, des fromages qui ne proviendraient pas de Roquefort ». Les contrefacteurs ont été en outre condamnés à 1.500 francs de dommages-intérêts et à l'insertion de la décision intervenue dans six journaux publiés en France, etc., (1).

Nous ne pouvons reproduire tous les nombreux « attendus » de ces deux intéressantes décisions. Qu'on nous permette seulement de citer les plus importants. Ces décisions reconnaissent :

« Que les demandeurs ont qualité pour revendiquer un privilège consacré par le temps ; Qu'ils ont intérêt à défendre une grande industrie dont les produits exportés au loin forment la richesse du pays qui en est le berceau ; Que, depuis un temps immémorial, les fromages de Roquefort ont acquis une renommée qui les fait rechercher par les consommateurs, que leur fabrication soumise à certaines règles que l'expérience a consacrées trouve des perfectionnements inimitables dans la nature du sol et dans les conditions climatiques de la localité ; qu'il s'agit donc d'un produit dont le monopole exclusif avait été attribué aux habitants de Roquefort par des décisions de justice antérieures à la révolution de 1789 et qui a su conquérir plus tard une réputation dont il est difficile de les déposséder ; Que le fromage de

1. Trib. de Marseille, 30 janv. 1892 ; Aix, 24 oct. 1892.

Roquefort n'a point de similaire, qu'il représente un produit préparé, fabriqué dans la localité dont il porte le nom et que cette désignation appliquée à un autre fromage constitue une fraude ; etc., etc..., ».

Pour mieux affirmer leur portée défensive, ces importantes décisions constatent « qu'aucune marque ou estampille n'était apposée sur les marchandises livrées ou sur les emballages, mais que diverses factures saisies portent impudemment les mentions : « fabrique de fromage de Roquefort, spécialité de Roquefort, etc. ».

Cette jurisprudence implique qu'on ne s'y attache pas tant à défendre des fabricants, au point de vue purement industriel, qu'à montrer que, dans certains cas, le droit de propriété industrielle s'attache non seulement à une marque de fabrique mais encore à une certaine portion du sol et aux produits qu'on tire de ce sol. Elle semble abandonner un moment l'idée que le roquefort est un produit fabriqué et dire : c'est un produit, un produit exclusif des caves de Roquefort, un produit dont la renommée tient à une cause purement naturelle, comme la renommée du vin de Champagne tient à ce que ce vin est fabriqué avec des raisins cueillis dans les vignes de la Champagne. Donc, seuls, ceux qui ont la propriété de ces caves, et qui y ont préparé ou plutôt affiné des fromages ont le droit de les dénommer « fromages de Roquefort ». Et, d'après les explications que nous

avons déjà données, on comprendra que cette interprétation est justifiée ici plus que dans tout autre cas.

Des mesures législatives récentes sont venues confirmer cette jurisprudence. Elles sont contenues dans la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes (1).

L'article 1^{er} de cette loi punit la tromperie sur la nature, les qualités essentielles, l'espèce ou l'origine, la quantité et l'identité des marchandises. Voilà le principe posé ; mais la matière qu'il embrasse est complexe. Le législateur, soucieux de remplir sa tâche, devait se préoccuper d'adapter ce principe aux diverses industries ; cela dépassait les cadres d'une loi ; on ne pouvait mieux faire que de s'en remettre à des règlements particuliers. Aussi l'article 11 prévoit que des règlements d'administration publique devront assurer l'exécution de cette loi, et, parmi les diverses mesures à déterminer, il vise nommément celles concernant l'origine des marchandises, les appellations régionales et de crus particuliers que les acheteurs pourront exiger sur les factures, sur les emballages ou sur les produits eux-mêmes, à titre de garantie de la part des vendeurs, et les indications extérieures ou apparentes nécessaires pour assurer la loyauté de la vente et de la mise en vente.

Ce texte nouveau donne aux règlements le pouvoir de délimiter les régions qui prétendent exclusive-

1. Sirey, *Lois annotées* de 1906, p. 153 ; *Journal du Palais*, *ibid.* ; *Dalloz*, 1906.4.47,

ment à des appellations indiquant la provenance de leurs produits.

En conformité de cet article 11, un décret du 15 décembre 1908 délimitait la région de la Champagne viticole. Un autre décret, paru à l'*Officiel* du 3 mai 1909, déterminait les régions, dont les eaux-de-vie, faites avec les vins qui y étaient récoltés et distillés, avaient droit aux appellations exclusives de « cognac », « eau-de-vie de Cognac », « eau-de-vie des Charentes ».

Citons, enfin, un troisième décret du 26 mai 1909, qui a délimité les régions produisant les eaux-de-vie d'Armagnac et sous-délimité en région du Bas-Armagnac, de Ténarez et du Haut-Armagnac. Ces décrets marquent qu'on entend poursuivre l'entière exécution de la loi.

L'origine constitue, en effet, une différence spécifique déterminant l'espèce et les qualités essentielles des marchandises en vue desquelles les parties ont contracté. Il est indiscutable que l'une des forces de la production est la notoriété d'un nom commercial, la notoriété du nom d'origine d'un produit, mais cette notoriété elle-même implique que n'importe qui ne pourra pas se servir de ce nom pour faire passer n'importe quelle marchandise.

Par conséquent, nous estimons que les représentants de l'Aveyron au Sénat et à la Chambre des Députés devraient, de même, obtenir que fut délimitée

par décret, la région dans laquelle l'appellation de « roquefort », seraient réservée aux fromages de cette espèce, qui y seraient fabriqués ; et cette région ne devrait, à notre avis, guère comprendre que le département de l'Aveyron. En vain, les fabricants de Roquefort objecteront-ils que l'affinage dans leurs caves suffit à classer comme produit véritable un fromage fabriqué en Corse ou ailleurs. Il est certain que l'affinage dans les caves de Roquefort est une des conditions — et la principale — de l'authenticité du produit, mais, à notre avis, ce n'est pas la seule.

La vieille réputation du roquefort s'est établie, nous l'avons dit, d'après des fromages fabriqués, autrefois, exclusivement avec le lait des brebis du Larzac. Que, par suite de la consommation croissante, on ait étendu le rayon laitier au delà de cette région du Larzac, nous le voulons bien ; mais que, pour satisfaire à un commerce de plus en plus étendu, on prétende faire du roquefort avec du lait récolté n'importe où, cela n'est pas acceptable. L'authenticité du produit comporte à la fois l'affinage aux caves de Roquefort et la fabrication avec du lait recueilli dans une certaine région présentant les conditions les plus favorables à la production de ces fromages. Cette région, c'est l'Aveyron.

L'affinage peut se comparer à la distillation ; eh bien, de même que l'excellence du choix d'un négociant en spiritueux et l'habileté des procédés de ce

négociant ne peuvent suffire à transformer une eau-de-vie de cognac en eau-de-vie d'armagnac, ou réciproquement ; de même qu'il faut, pour que le cognac soit du cognac ou l'armagnac de l'armagnac, que les vins servant à les fabriquer aient été récoltés sur tels et tels territoires, de même, il faut, pour que le roquefort soit du roquefort, qu'il soit fabriqué avec du lait de la région aveyronnaise, et l'excellence des caves de Roquefort, et le tour de main particulier de chaque fabricant ne sauraient y suppléer lorsque cette condition n'est pas réalisée. Le décret relatif aux eaux-de-vie de Cognac comprend à la fois des conditions de récolte et des conditions de distillation des vins servant à fabriquer ces eaux-de-vie. Il devrait en être de même pour le fromage de Roquefort. Une jurisprudence bien établie a déterminé quelles conditions étaient nécessaires à l'authenticité de nos fromages ; il est regrettable qu'elle n'ait tenu compte, pour déterminer cette authenticité, que du lieu d'affinage, et point des divers lieux de production de la matière première. Les deux choses ne sauraient pourtant se séparer, pas plus lorsqu'il s'agit de fromages que lorsqu'il s'agit de tout autre produit alimentaire ayant des caractères particuliers, qui l'individualisent et le désignent celui-là et pas un autre au choix des gourmets. La définition de ces aliments entraîne la délimitation des régions qui les fournissent. Cette formule n'a rien de trop restrictif.

Au reste, la région n'est pas restreinte aux seules limites de la localité qui lui donne son nom ; et ce n'est point parce qu'un produit porte l'appellation d'une ville ou d'un village qu'on doit en limiter la production aux enceintes de cette ville ou de ce village. On ne fabriquera pas du « cognac » que dans la ville de Cognac, on ne fabriquera pas du fromage dit « coulommiers » qu'à Coulommiers, du « pont l'évêque » qu'à Pont-l'Évêque ». Les qualités du terroir de certaines communes autour de Cognac sont les mêmes que celles de cette dernière commune, l'eau-de-vie qu'on y fabriquera sera donc aussi du « cognac » ; de même, les qualités du laitage ne variant pas dans une certaine portion de territoire autour de Coulommiers, les fromages fabriqués sur ce territoire seront aussi des fromages « coulommiers ».

Le produit prend le nom de « cognac » ou de « coulommiers » parce que ces villes en sont le principal centre de fabrication ou de commerce.

L'affinage des fromages fabriqués autour de Roquefort ayant été localisé, par suite de conditions naturelles, dans les caves de ce lieu, le nom de « roquefort » a été ainsi également donné à tous les fromages fabriqués pourtant dans des laiteries souvent bien éloignées de Roquefort.

On nous répondra que l'argument ne tient pas et qu'un roquefort est un roquefort uniquement à cause

de la préparation qu'il subit dans les fameuses caves. Un « coulommiers », dira-t-on, peut être un « coulommiers » sans être passé par Coulommiers, un fromage de Roquefort ne saurait être un roquefort s'il n'est passé par une cave de Roquefort. Nous sommes les premiers à défendre le monopole naturel des industriels roquefortais. Cependant il n'en est point parmi eux qui n'ait goûté à quelque imitation, sortie d'une cave bâtarde ou même du saloir d'une ferme, et qui n'ait reconnu qu'elle valait mieux parfois que certains fromages affinés chez eux. Ne serait-ce pas que le haut goût, la saveur du roquefort tiennent davantage aux qualités du laitage employé et aux bons procédés de la fabrication indigène qu'à l'affinage dans les caves de Roquefort ? La meilleure preuve en est que, malgré leur séjour à Roquefort, les fromages corses, de l'aveu des industriels eux-mêmes, sont loin de valoir jamais les fromages fabriqués dans l'Aveyron.

C'est donc la circonscription laitière de Roquefort qu'un décret devrait déterminer. Ainsi seraient heureusement complétées les décisions de la jurisprudence.

Sans doute, une pareille mesure léserait quelques intérêts particuliers, mais, au point de vue du bien général de cette industrie, faisons observer qu'elle restreindrait les imitations, qu'elle sauvegarderait la qualité du produit et qu'elle diminuerait les risques

de surproduction. De plus, et par dessus tout, elle serait favorable à notre agriculture aveyronnaise à qui elle conserverait exclusivement un de ses revenus les plus précieux.

Avant de laisser la loi de 1905, nous voudrions, en passant, indiquer l'utile secours qu'à un autre point de vue, elle a encore apporté à l'industrie du roquefort.

Grâce aux laboratoires d'analyses industrielles et commerciales qui ont été fondés par application de l'article 11 de cette loi, — un de ces laboratoires fonctionne à Rodez et a un service d'inspecteurs ou de contrôleurs pouvant prélever des échantillons tant des produits mis en vente que des éléments servant à les fabriquer — la loyauté, l'excellence de ces produits peut être sinon absolument assurée, du moins bien défendue. Les différentes caves avaient déjà créé des contrôleurs destinés à réprimer la fraude des laits ; aujourd'hui, non seulement ils peuvent être aidés dans cette tâche par les contrôleurs du laboratoire, mais encore, en ce qui concerne les fraudes commises dans la vente des produits, ces derniers exercent une surveillance complémentaire très profitable à notre industrie.

Il semblerait, d'après tout ce qui vient d'être dit, que l'industrie fromagère de Roquefort fût efficacement protégée, en ce qui touche la production et la consommation à l'intérieur du pays.

Toutefois les négociants de Roquefort se plaignent, et à juste raison, nous le croyons, de ce que certaines mesures les mettent en état d'inégalité dans leur lutte avec des fabricants de certaines autres sortes de fromages. Ce sont les droits d'octroi.

Les fromages, comme beaucoup d'autres denrées introduites dans les villes pour la consommation intérieure, subissent des droits d'octroi. Le tarif de ces droits varie avec chaque ville.

Par une anomalie incompréhensible, le décret du 12 février 1870 (1) qui fixe les maxima réglementaires que les conseils municipaux peuvent établir sur les matières soumises à l'octroi, ne comprend parmi les fromages, outre autres, comme il le dit, impossibles, que les fromages secs seulement (2). Il en résulte qu'à l'entrée des villes, les fromages secs, dont est

1. Décret du 12 février 1870, *Sirey, Lois annotées de 1870*, p. 448 ; *Journal du Palais, Lois, Décr., etc.* de 1870, p. 749 ; *Dalloz*, 1870, 4, 29.

2. Pour bien faire comprendre la distinction entre fromages secs et fromages frais, citons quelques-uns des uns et des autres :

Fromages secs : Roquefort, Cantal, fromage de Hollande, Port-Salut, Gruyère, etc.

Fromages frais : fromages de suisses, boudoir, fromages à la crème, fromages demi-sel, brie, camembert, pont-l'Évêque.

Ceux-ci sont d'une préparation simple, et doivent être consommés aussitôt que faits car ils se conservent peu. Les fromages secs au contraire peuvent être consommés sans dépêtrer et même avec avantage assez longtemps après qu'ils ont été faits. Ils subissent une longue préparation, sont fortement salés, pressés, et certains même, tels que le gruyère, cuits.

le roquefort, paient une taxe souvent très élevée ; les fromages frais, les camembert par exemple, ne paient au contraire rien.

Cette différence est d'autant plus inexplicable que le décret de 1870, en plusieurs articles, semble se préoccuper de ne pas grever — au moins d'une façon excessive — les denrées nécessaires à l'alimentation de la classe pauvre. On y lit que les taxes « qui y figurent ne peuvent être élevées au delà du maximum prévu que par un décret en Conseil d'Etat, sous la condition que la condition financière de la commune l'exige impérieusement et que les taxes n'atteignent pas les objets nécessaires à l'alimentation de la classe la moins aisée ». Les rédacteurs de ce décret n'ont sans doute pas fait attention que les fromages surtout consommés par la classe la moins aisée étaient précisément les fromages secs, en raison de leur prix inférieur à celui des fromages frais. C'était donc, au contraire, dans l'esprit du décret, les fromages frais qu'il aurait fallu imposer.

Le tarif a adopté des droits proportionnels à la valeur pour les huiles, les poissons, etc. C'est une raison de plus pour que les fromages frais non seulement soient taxés mais encore pour qu'ils le soient plus que les fromages secs puisqu'ils ont en général une plus grande valeur.

Enfin, les fromages secs (Roquefort, Cantal, Gruyère) sont fabriqués dans des régions pauvres, où la

production agricole est plutôt difficile et où leur fabrication constitue la principale richesse, on devrait les protéger autant si ce n'est davantage que les fromages frais fabriqués dans des pays bien plus riches (le brie en Seine-et-Marne, le camembert dans l'Orne, le pont-l'Evêque dans la vallée d'Auge, les divers autres fromages frais surtout en Normandie, etc.).

Du reste, tous ces arguments ne valent que moralement.

Pour nous, la question ne se pose pas ainsi. Economiquement, est-il permis de grever d'un droit d'octroi certains produits et de ne pas faire peser ce droit sur d'autres produits d'une similitude absolue ? Nous répondons : non. C'est là, en effet, favoriser certains producteurs et certaines régions aux dépens d'autres producteurs et d'autres régions aussi intéressants.

A l'heure actuelle, le tarif de l'octroi de Paris frappe d'un droit de 11 fr. 40 les 100 kilogrammes les fromages dits secs ; ces fromages subissent en outre, s'ils sont vendus aux halles, un droit de marché et de factorat de 2 francs par 100 kilogrammes. Voilà donc, pour en revenir au sujet qui nous occupe, 100 kilogrammes de roquefort coûtant déjà très cher au marchand de gros (180 à 250 francs les 100 kilogrammes surchoix), grevés d'un droit de 11 fr. 40. Le marchand de gros récupère ce droit et prélève un bénéfice sur le détaillant, le détaillant sur le consommateur. Qu'en résulte-t-il ? ce fromage est vendu à

des prix n'en permettant la consommation courante qu'à des gens aisés ; on le paie plus cher qu'on ne le paierait sans ces droits ; la consommation en est restreinte et, par suite, l'industrie n'a pas un débouché aussi large qu'elle le pourrait. Indirectement cette industrie est lésée, et cela pendant qu'aucune entrave ne vient gêner le marché de certains autres fromages.

C'est injuste, d'autant plus injuste, qu'il est de principe qu'il ne doit être fait aucune distinction, pour les taxes d'octroi, entre les objets de l'intérieur et ceux de l'extérieur, soit par une exclusion des uns ou des autres, soit par une taxe différentielle, de telle sorte que les objets assujettis, produits ou fabriqués à l'intérieur, ne peuvent être exempts de droits. Or, en l'espèce, il y a un produit fabriqué à l'intérieur exempt de droit, produit non assujetti, il est vrai, mais qui devrait l'être puisque d'autres produits semblables paient ce droit. Bien mieux, on laisse ainsi certains produits nationaux en concurrence directe et égale avec des produits étrangers et il est des variétés de ces mêmes produits nationaux qu'on protège d'une façon absolue en supprimant pour eux tous droits d'octroi. Les premiers non seulement ne sont pas traités comme les autres produits identiques, fabriqués aussi à l'intérieur, mais encore ils ne sont pas mieux traités que les produits étrangers ; cela double l'inégalité.

De fait, on ne voudrait pas que les produits étran-

gers paient plus cher que les autres, qu'on paie par exemple des droits d'octroi plus élevés pour un fromage de Hollande que pour un fromage de Roquefort, on voudrait seulement que tous les produits d'une même espèce, tous, étrangers ou nationaux, fussent taxés également. En cette matière les solutions variées ne sauraient convenir. A notre époque, les lois, les décrets ou les règlements devraient être faits pour donner satisfaction à l'ordre général et non en vue d'intérêts particuliers ; on ne peut comprendre de pareilles inégalités en matière économique.

A plusieurs reprises, on a élevé des réclamations au sujet de l'inégalité de droits d'octroi qui nous occupe.

« En 1888, la commission du budget du Conseil municipal de Paris, pour satisfaire aux réclamations des producteurs de fromage de la Franche-Comté, avait abaissé le droit frappant les fromages secs à 6 francs, décimes compris, à la condition d'imposer au même taux tous les fromages frais, soumis jusque là à un droit d'abri de 1 franc seulement. Mais à la suite des protestations des sociétés d'agriculture de Seine-et-Marne et du Calvados, cet abaissement de droits d'octroi dont le roquefort aurait bénéficié ne fut pas voté » (1). A une date plus récente, en novembre 1907, une délégation, composée de M. Loubet ancien président de la République, et de nombreux sénateurs

1. *Le Roquefort* par E. Marre, Ch. X, p. 163.

teurs ou députés des départements intéressés, s'est rendue à l'Hôtel-de-ville de Paris pour transmettre au Conseil municipal un « vœu tendant à substituer une taxe unique sur tous les fromages à la taxe de 11 fr. 40 par 100 kilogrammes qui grève actuellement les fromages secs ». M. Loubet fit notamment observer « que les 926.000 francs produits par cette taxe, qui sont une lourde charge pour les fromages secs, deviendraient une charge insignifiante s'ils étaient répartis sur l'ensemble des fromages secs ne constituant que le dixième de la consommation totale ». En conséquence, la délégation proposait une taxe unique et égale pour tous les fromages de 1 fr. 40 par 100 kilogrammes. Un calcul élémentaire permet de voir qu'en faisant porter cette simple taxe sur le dixième de la consommation, formé par les fromages secs et sur les neuf autres dixièmes formés par la consommation des fromages frais, les 926.000 francs touchés par la ville n'étaient pas réduits d'un sou. Une taxe de un centime par kilogramme n'était pas de nature à porter atteinte à la production et à la consommation des fromages frais. Au contraire, le dégrèvement important des fromages secs pouvait permettre d'abaisser leur prix de vente, et, par suite, d'augmenter leur consommation. Il y avait donc toutes chances que non seulement la ville ne perdit pas à pareille combinaison, mais encore qu'elle y gagnât beaucoup, « M. le Président du Conseil municipal et M. le Pré-

fet de la Seine, nous dit la *Semaine agricole*, ont accueillie la délégation avec bienveillance et promis à M. Loubet de faire un examen attentif de la question (1). »

Ces belles promesses n'ont pas encore donné de résultats. Et puis, alors même qu'elles aboutiraient, ce serait excellent pour Paris, il n'en resterait pas moins que dans les autres grandes villes les fromages secs paieraient toujours un certain droit et que les fromages frais n'en paieraient pas du tout. On sait, en effet, que les tarifs d'octroi sont votés par les conseils muunicipaux, que les augmentations, prorogations, suppressions ou diminutions de taxes sont également établies par les conseils municipaux (loi du 5 avril 1884, art. 137 et 139). Il faudrait donc que chaque conseil municipal prit une délibération pour égaliser les droits portant sur les uns et les autres fromages. On ne peut songer à obtenir cela. Ajoutez qu'en vertu de l'article 137 de la loi de 1884 sur l'organisation municipale, les délibérations « concernant l'établissement ou le renouvellement d'une taxe non comprise dans le tarif général doivent être approuvées par décret du Président de la République rendu en Conseil d'État, après avis du Conseil général ou de la Commission départementale dans l'intervalle des sessions ». La nécessité de tant de délibérations rend la réforme des droits d'octroi portant

1. *La Semaine agricole*, du 1^{er} décembre 1907.

sur les fromages, pratiquement impossible, par cette voie.

La vérité est qu'on devrait prendre le contre-pied du système actuel. Actuellement on permet aux municipalités, et en leur imposant, nous venons de le voir, une longue procédure, d'obvier, aux omissions de la loi. La solution n'est pas là, C'est la loi elle-même qui doit réparer ces omissions. Il faudrait reviser le tarif général, il faudrait l'unifier, y faire figurer certains produits, en supprimer d'autres qui n'ont plus aucune raison d'y être, élever, si on le voulait, le maximum de certains droits, abaisser ce maximum pour d'autres droits, laisser ensuite aux municipalités une certaine latitude pour l'application des tarifs, suivant leurs besoins. Mais il y aurait un tarif vraiment général comprenant tous les produits susceptibles d'être taxés et applicable à tout le territoire. Les intérêts économiques de telles ou telles industries ne doivent pas être laissés à l'arbitraire des municipalités. Il serait donc à souhaiter que de nouvelles dispositions législatives viennent, dans l'intérêt de tous, corriger le plus tôt possible les imperfections des tarifs réglementant les objets à soumettre aux droits d'octroi et ces droits d'octroi eux-mêmes.

A tout ce qui vient d'être dit l'on répondra peut-être que c'est pousser bien loin la question pour l'intérêt particulier d'une industrie. Mais la question est d'ordre général. Nombreuses, en effet, sont les

industries qui souffrent d'inégalités dans les taxes d'octroi, et, outre que les intérêts de nulle industrie ne sont négligeables, nous nous permettrons de faire observer que l'industrie des fromages secs, en général, celle du roquefort en particulier, méritent la plus grande sollicitude, car c'est par ces industries que vivent d'immenses régions montagneuses, peu fertiles et où leur exploitation constitue la principale et presque l'unique richesse. Rien n'est aussi changeant que la face économique des choses ; l'évolution, en matière économique comme en toute autre matière, est constante. Il y a donc lieu de modifier souvent certains tarifs, certaines lois ; les mesures prises pouvaient être bonnes, il y a vingt ou trente ans, elles ne le sont plus, il faut les changer.

Nous venons de voir, au point de vue particulier qui nous occupe, qu'il en est ainsi pour des lois concernant la circulation intérieure des marchandises ; a fortiori, cela arrive-t-il pour des lois relatives à l'exportation de ces mêmes marchandises.

De fait, il est encore une question d'ordre général, celle des traités de commerce et de nos tarifs douaniers dont nous allons montrer une imperfection, entre plusieurs, au sujet de l'industrie que nous étudions.

On sait quel fut le revirement de notre politique douanière en 1892. Nous renonçâmes alors aux traités de commerce pour ne conclure que des accords

commerciaux révocables par lesquels il était possible d'accorder à une nation le bénéfice d'un tarif minimum. C'est le régime actuel. Les droits de douane varient d'un tarif minimum à un tarif maximum ; le tarif minimum est accordé aux pays qui octroient à la France le traitement de la nation la plus favorisée, le tarif maximum atteint ceux qui ne consentent pas à réduire pour elle leurs propres tarifs.

Après 1892, si nous avions maintenu, dans toute sa rigueur et pour tous, le tarif maximum, si, en fait, nous avions fait de notre tarif maximum notre tarif légal, nous n'aurions pas eu à accorder de réductions douanières à l'Allemagne ; mais, du moment que nous passions avec un autre État une convention quelconque, fût-ce une convention révocable selon les circonstances, sur les bases du tarif minimum, l'Allemagne devait jouir des réductions de tarifs accordées par cette convention. En effet, la clause de la nation la plus favorisée ayant été adoptée entre l'Allemagne et nous par un traité de paix, les stipulations de ce traité, même en matière de tarifs, ont, comme ce traité, une durée illimitée. Les Allemands étaient donc fondés à demander le bénéfice de cette clause. Or, la France est arrivée à s'entendre avec à peu près tous les pays du monde sur les bases du tarif minimum ; l'Allemagne a donc profité, après 1892, pour les marchandises importées en France, des réductions faites par celle-ci à tous les pays.

Mais, en revanche, lorsque l'Allemagne voulait importer ses produits dans ces autres pays, elle ne pouvait profiter des réductions accordées par eux à la France que si un traité était intervenu entre elle-même et ces pays. Un traité intervenant, les concessions faites par ces pays à la France étaient également accordées au nouvel état signataire.

Que fit l'Allemagne ? Dès 1892, elle revint au système des traités de commerce qu'elle avait abandonné en 1879, elle en passa avec différents Etats et profita ainsi de la clause de la nation la plus favorisée. Nous aussi, par réciprocité. Mais combien moins ! Voici pourquoi : en 1902, les Allemands instituèrent de nouveaux tarifs, ils relevèrent d'une façon excessive les droits du tarif légal de 1879, et, par leurs traités, ils accordèrent alors aux nations contractantes des tarifs qui n'étaient autres que ceux portés dans l'ancienne loi de douanes ; en fait, rien n'était changé à ce qui se passait auparavant, le régime douanier allemand restait tout aussi protecteur, même davantage.

Diverses nations n'en passèrent pas moins des traités avec l'Allemagne. Le seul fait que, pendant tout le temps que le traité resterait en vigueur, les droits ne pourraient plus être relevés, en détermina plusieurs ; des motifs plus politiques qu'économiques en déterminèrent d'autres. Et voilà comment, ne perdant rien et gagnant beaucoup, l'Allemagne passait

des traités de commerce qui n'étaient — si l'on peut s'exprimer ainsi — que des consolidations de son tarif légal, tandis que la France passait des conventions révocables lui apportant sans doute quelque bénéfice mais lui faisant perdre aussi la différence entre deux tarifs dont elle n'avait pas eu, préalablement, le soin de hausser le moindre, du moins dans des proportions suffisantes.

Bien mieux, afin de déterminer les nations à traiter, l'Allemagne imagina un autre subterfuge grâce auquel elle assurait aux nations contractantes un quasi-monopole et se défendait elle-même contre la concurrence de pays voisins. Chaque fois qu'il y a adoption d'un tarif conventionnel pour certains produits, entre elle et un autre État, les précisions et les explications de détail contenues dans le libellé de chaque article sont telles que le bénéfice de la diminution des droits ne peut être partagé par beaucoup de pays, pas même par ceux qui ont pourtant le bénéfice de la nation la plus favorisée.

Il est un exemple rentrant absolument dans notre sujet et qui éclaire toute la politique douanière que nous venons d'exposer.

A partir du 1^{er} janvier 1906, il y a eu application de toute une série de traités de commerce conclus d'une part entre l'Allemagne et la Suisse, la Belgique, la Russie, l'Autriche, l'Italie, la Serbie, la Roumanie, et d'autre part entre la Suisse et l'Italie.

Evidemment la France, bien que ne figurant dans aucun de ces traités, y est intéressée par l'effet de la clause de la nation la plus favorisée, soit qu'il s'agisse des traités passés par l'Allemagne, soit qu'il s'agisse des traités passés par l'Italie ou la Suisse, puisque par l'effet de conventions ces deux dernières nations jouissent aussi du bénéfice du tarif minimum français.

Par conséquent, nous aurions dû profiter des droits les plus bas que l'Allemagne concédait aux autres nations sur les divers produits compris dans les nouveaux traités. Ces produits étaient surtout des produits agricoles : vins, graines, fruits, chevaux, viandes fraîches, fromages. Comme l'exportation des produits français agricoles est assez importante, nous avons beaucoup à gagner à cette réduction de tarifs. On s'est arrangé pour que nous n'en profitions pas. Occupons-nous du produit qui nous intéresse particulièrement, les fromages. La taxe du tarif général de 1879 qui les frappait à leur entrée en Allemagne était de 25 francs par 100 kilogrammes, cette taxe est portée à 37 fr. 50 par le tarif de 1902 et les traités de 1906 la réduisent à 18 fr. 75 pour certains fromages et à 25 francs pour certains autres. Quels sont les fromages qui profiteront de ces droits réduits ? Aux termes du traité, ne paieront le tarif conventionnel de 18 fr. 75 que les fromages à pâte dure, en formes de 40 kilogrammes au moins ; ne paieront le tarif de 25 francs que certaines variétés de fromages italiens spécialement dé-

signés gorgonzola, parmesan, etc. Si quelques-uns de nos fromages français (tels que le cantal, le gruyère) peuvent bénéficier du tarif de 18 fr. 75, c'est impossible pour la plupart des autres, notamment pour le roquefort.

Les traités cherchent d'une façon évidente à favoriser l'importation des fromages suisses, l'emmenthal, et italiens, et à gêner l'importation des nôtres qui restent soumis au tarif général de 37 fr. 50 par 100 kilogrammes.

La Suisse dans son traité avec l'Italie et l'Allemagne ne nous a pas davantage favorisés. Nous n'avions cependant pas ainsi agi à son égard. En 1895, pour rendre possible un arrangement commercial avec ce pays, il fut apporté par voie législative des modifications au tarif minimum français. En 1903, la Suisse, en guise de remerciements, commença par promulguer un tarif douanier où les anciens droits étaient quadruplés, souvent sextuplés; comme elle paraissait peu disposée à nous accorder des réductions sur ce tarif, en 1905, nous rétablissons vis-à-vis d'elle le tarif antérieur à l'abaissement des droits de 1895. Par les traités de 1906 elle a répondu du tac au tac: pour les produits agricoles, importés surtout par la France, elle a doublé ou triplé les droits existants. N'oublions pas pourtant que le traité était passé avec l'Italie, et l'Italie est exportatrice de produits agricoles. On s'est arrangé simplement à ce qu'elle

n'en souffrit pas. Par exemple, en ce qui concerne les fromages, on a relevé, par ces conventions, le tarif de 4 francs à 10 francs ou 15 francs par 100 kilogrammes, selon, qu'il s'agit de fromages à pâte dure ou à pâte molle, et on a décidé que l'ancien tarif de 4 francs était seulement maintenu pour certains fromages italiens spécialement dénommés. Les fromages français étaient donc exclus de cette faveur.

Ainsi, soit du côté de l'Allemagne, soit du côté de la Suisse, nos importations agricoles et notamment celles en fromages qui nous occupent d'une façon plus particulière, ont été réduites de très adroite façon par les traités de commerce.

Mais, pourra-t-on objecter, par l'effet de la clause de la nation la plus favorisée nous n'en profiterons pas moins chez les autres nations signataires des réductions de tarif accordées. Oui, seulement l'Allemagne, pays avant tout industriel, ayant négocié avec des pays agricoles auxquels elle accordait des dégrèvements sur les produits de leur sol, ne s'est guère réservée en retour que des dégrèvements au profit de son industrie manufacturière. Si donc quelque chose en France, profite de ces réductions de tarifs, ce ne sera pas l'agriculture qui en aurait cependant le plus besoin, ce sera également l'industrie. Aussi comprenons-nous que le ministre de l'agriculture ayant ouvert une enquête, auprès des diverses associations agricoles, sur la répercussion que pouvait avoir pour

l'exportation de nos denrées agricoles la mise en vigueur des traités de commerce de 1906, la « Société centrale d'agriculture de l'Aveyron » ait appelé l'attention du ministre sur le préjudice considérable que ces traités allaient causer à ce département en diminuant l'exportation des fromages, produit formant une des principales sources des revenus de cette région (1).

La critique est vaine si on n'indique pas de remèdes. Nous venons de voir que l'industrie dont nous nous occupons n'est pas bien protégée au point de vue douanier. Il nous serait impossible d'étudier les remèdes à apporter même à cette seule imperfection, sans entrer dans la discussion de notre système actuel de douanes et cela nous entraînerait sensiblement au delà des limites de notre sujet.

Remarquons toutefois, que la Commission des douanes a entrepris, comme on le sait, une réfaction de notre tarif douanier, en vue de tenir compte de modifications d'ordre technique survenues depuis 1892, et aussi des spécialisations imaginées par l'Allemagne et imitées par d'autres nations, désireuses de resserrer les mailles du réseau protectionniste (2). Une partie des modifications admises s'inspire de

1. Procès-verbal du 1^{er} décembre 1905 de la Société centrale d'agriculture de l'Aveyron. *Journal de l'Aveyron*, 28 janvier 1906.

2. *Le tarif actuel et le tarif futur des douanes françaises*, tableaux comparatifs publiés sous la direction de Julien Hayem.

ces spécifications introduites en Allemagne. Il eût été à souhaiter que, tant du côté allemand que du côté des autres pays, on eût reconnu les erreurs commises dans cet ordre d'idées et qu'on fût revenu sur les mesures prises. Cela aurait évité les guerres de tarif aussi fâcheuses pour le bien des relations commerciales, que pour celui des relations politiques. Mais puisque cela n'a pas été fait nous ne pouvons être seuls à commencer. La véritable protection commerciale avec les autres nations nous devons suivre la même voie qu'elles, si nous ne voulons pas être écrasés. La revision douanière s'impose. « Elle eût été indispensable alors même que les autres pays ne l'auraient pas provoquée parce qu'un régime douanier, qui, comme le nôtre, a duré plus de dix-sept ans, a besoin d'être retouché et mis en rapport avec les progrès de l'industrie et de l'agriculture, les inventions nouvelles, les révolutions économiques qui se sont accomplies partout. A plus forte raison cette revision se justifie-t-elle quand elle a été amenée par des remaniements douaniers aussi profonds que ceux accomplis par nos concurrents dans les dix dernières années » (1).

1. Discours prononcé le 10 mars 1909 à l'assemblée générale de l'Association de l'industrie et de l'agriculture françaises.

CHAPITRE V

Sous la pression des conditions économiques nouvelles, devant l'afflux toujours grandissant des produits étrangers obtenus à des prix de revient inférieurs à ceux de la production agricole française, celle-ci a compris la nécessité absolue de la concentration. Il en est résulté, depuis 1884, le mouvement si important des syndicats agricoles.

Ce mouvement a englobé, peut-on dire, toute l'agriculture. Mais avant qu'il eût pris naissance, il existait déjà depuis longtemps certaines associations ayant pour objet les intérêts de producteurs spéciaux. Les « fruitières » qui, dans le milieu du xiv^e siècle, étaient en pleine activité dans la Franche-Comté sont le type de ces associations (1). Ces fruitières sont des sociétés coopératives ayant pour but la fabrication et la vente du fromage de Gruyère et des produits qui en dérivent.

1. Sur l'origine et la constitution des fruitières voir : *La Laiterie*, par Ch. Martin IV, III, p. 335.

Voici, en résumé, comment elles fonctionnent actuellement en Franche-Comté. Les producteurs de lait d'un canton, d'une commune construisent à frais communs une fromagerie ou « chalet », ils la dotent du matériel d'exploitation nécessaire, ustensiles, provisions, etc., louent un fromager qui procédera à la fabrication, et, chaque jour, portent à la fromagerie tout le lait de leurs vaches. Un compte exact est tenu de la quantité et du poids de lait que livre chacun des sociétaires. La fabrication étant exécutée par le fromager sous la surveillance d'un gérant, ce dernier s'occupe ensuite de la vente. A la fin de chaque campagne, on rend les comptes, recettes et dépenses sont compensées, la valeur nette du kilogramme de lait est établie et le bénéfice est divisé entre les sociétaires au prorata de leurs apports en lait.

C'est, on le voit, la forme la plus parfaite de la coopérative. Souvent « la société peut procurer à ses membres, par des achats collectifs et de la façon la plus économique, les tourteaux, le sel, les semences, les engrais chimiques, et, d'une façon générale, tous les produits utiles à l'exploitation agricole. Elle peut aussi garantir auprès des tiers, sur la valeur du lait fourni par associé, l'emprunt d'une somme que cet associé destine exclusivement à l'acquisition de vaches, de matériel agricole, d'aliments pour le bétail, d'engrais et de semences. L'association aura la faculté de consti-

tuer entre ses membres une caisse d'assurances mutuelles contre la mortalité du bétail » (1).

Quelques-unes de ces coopératives sont annexées à des syndicats spéciaux, « véritables associations professionnelles de fromageries ». D'après M. de Rocquigny, il s'était ainsi fondé un syndicat, « le syndicat des fruitiers du Jura » qui groupait 75 fruitières, comptant chacune 30 à 60 sociétaires. « Malheureusement, ajoute M. de Rocquigny, le syndicat a, pour ainsi dire, cessé de fonctionner, les fruitières n'ayant pas su apprécier les services qu'il leur rendait en facilitant les ventes, en assurant une plus-value aux produits et en défendant les intérêts communs des producteurs, sans entraver l'administration autonome des fruitières » (2). Cet exemple suffirait à prouver, que, même dans les régions de la France où l'association agricole s'est implantée, elle n'arrive pas à dépasser les limites d'un cadre restreint; et, quand on compare cet état de choses avec les vastes fédérations organisées par les associations étrangères, on comprend vite les causes de notre infériorité sur le marché international.

1. V. Martin, *La Laiterie*, modèles de statuts d'une fruitière, IV, III, p. 255. Guyétant, *Traité sur les fromageries notamment de Franche-Comté*.

2. De Rocquigny, *Les Syndicats agricoles et leur œuvre*, Ch. IV, p. 139.

Les fruitières fonctionnent assez bien en Franche-Comté. Cependant, une forme nouvelle, la « fruitière à vente de lait » tend de plus en plus à se substituer à celle que nous venons de décrire.

Dans « la fruitière à vente de lait » l'exploitation sociétaire disparaît. Les habitants d'une localité qui possèdent ou ont établi en commun un chalet, effectuent la vente de leur lait par une sorte d'adjudication. Le lait est livré dans la fruitière où il sera transformé en fromage, à celui qui en offre le prix le plus élevé. Naturellement, mieux le chalet est aménagé, plus il est muni des derniers perfectionnements de l'outillage, plus cher le lait sera payé.

Voilà donc deux exemples d'agriculteurs qui, ou s'affranchissent complètement du joug des industriels, ou du moins, opposent à ces industriels la force de leur union. Le fait est d'autant remarquable que, chaque jour et partout davantage, l'agriculture est en état de dépendance à l'égard de la grande propriété industrielle qui en utilise les produits.

Au cours de cette étude, nous avons remarqué que les intérêts des fabricants de Roquefort et les intérêts des agriculteurs aveyronnais étaient souvent en opposition. C'est l'éternel conflit de l'industriel qui cherche à acheter, le meilleur marché possible, sa matière première et du producteur qui cherche, au con-

traire, à la vendre le plus cher possible. Ici, il y a un autre danger à redouter : c'est que, par la marche toujours en avant de l'industrie du roquefort vers la concentration, on en arrive au monopole et qu'alors on impose aux paysans, pour la vente de leur lait, des prix absolument insuffisants. Ce serait la fin d'une région déjà pauvre, et qui ne peut vivre que par l'agriculture.

La solution de ces diverses difficultés ne serait-elle pas dans des associations, du genre des fruitières, que les producteurs de lait constitueraient pour la fabrication du fromage de Roquefort ? Nous allons l'examiner.

Dans un discours que M. Jaurès prononça sur la crise agricole, en juin 1897, comme il essayait de démontrer que partout la propriété rurale se trouvait de plus en plus subordonnée à la puissance des grands industriels, voici ce qu'il dit au sujet de Roquefort : « Il y a eu Messieurs, un autre point qui semblait inaccessible à la grande industrie capitaliste : c'était dans notre Aveyron, les hauts plateaux du Larzac. Si on était allé dire, il y a trois ou quatre ans seulement, à ces pâtres qui mènent paître leurs troupeaux sur ces grands plateaux que M. Pouvillon a si admirablement décrits, si on était allé dire à ces hommes qui vivent de l'élevage des brebis à lait, qu'ils allaient être menacés, à bref délai, par l'exploitation capitaliste, ils se seraient demandé à coup sûr ce que cela

voulait dire, quelle était cette plaisanterie. Que s'est-il passé ? Il y avait à Roquefort, à portée de toute cette production aveyronnaise, un certain nombre de fabriques de fromages très renommés. Tant que ces fabriques ont été distinctes les unes des autres, elles se faisaient naturellement concurrence, elles se disputaient le lait des brebis du Larzac et ce lait se vendait un assez bon prix. Mais la concentration capitaliste a agi, la tendance au monopole s'est produite, comme partout ailleurs. Peu à peu la plus importante de ces fabriques s'est transformée d'usine personnelle en usine par actions pour pouvoir faire appel plus facilement au capital. Au moyen de ces capitaux elle a à peu près réuni les autres fabriques, elle a racheté une ou deux fabriques plus tenaces, plus résistantes que les autres et, en ce moment, à l'exception d'une petite fabrique, la société anonyme de Roquefort est absolument seule.

Qu'en est-il résulté ? C'est qu'il y a trois ans ce prix du lait, déterminé uniquement dans toutes les régions de l'Aveyron et sur les plateaux du Larzac, par ce monopole de fait de la société des fromages de Roquefort, a été brusquement en une année abaissé de 100 %. Et je vous assure — j'en ai fait l'expérience, j'ai visité les régions voisines — que lorsque à ces paysans on parle maintenant de la concentration des capitaux, du monopole et de l'exploitation capitaliste, ils comprennent que là la propa-

gande socialiste a trouvé un terrain propice où se développer » (1).

Aux affirmations de M. Jaurès voici ce que répondait M. Deschanel, quelques jours plus tard :

« Vous vous rappelez, Messieurs, ce qu'on nous a dit d'une société anonyme qui, à Roquefort, aurait monopolisé la fabrication des fromages. Le fait n'est pas exact. Il y a toujours eu à Roquefort une maison plus importante que les autres, mais elle a en face d'elle neuf maisons concurrentes. Ce qui est vrai c'est qu'autrefois les cultivateurs faisaient leur fromage chez eux, dans leur ferme, tandis que depuis un certain nombre d'années il s'est établi des laiteries, même dans plusieurs départements voisins.

De là, plusieurs conséquences: d'abord l'extension de production, puis l'admission du petit cultivateur à la fabrication du fromage, enfin une baisse de prix dont les éleveurs ne sont pas seuls à souffrir; l'an dernier, les actionnaires de la société ont touché 1 %. Est-ce là ce qu'on appelle l'exploitation du capital? » (2).

M. Deschanel avait raison. La dépression du prix du lait, constatée, à ce moment-là, venait non d'un

1. Discours de M. Jaurès sur la crise agricole. Chambre des députés, séance du 26 juin 1897. *J. off.* du 26.

2. Discours de M. Paul Deschanel. Réponse à l'interpellation de M. Jaurès sur la crise agricole. Chambre des députés, séance du 10 juillet 1897. *J. off.* du 10.

monopole mais bien plutôt de la création de nouvelles fromageries et du surcroît de production que cela avait amené.

Autrefois, au temps de la fabrication des fromages à la ferme, seuls les grôs producteurs de lait en fabriquaient. Pour faire en effet un pain de fromage de deux kilogrammes il ne faut pas moins de 11 à 12 litres de lait, et, une brebis ne donnant qu'un litre par 24 heures, il ne faut donc pas moins de 50 brebis pour fabriquer 4 à 5 pains par jour, ce qui paraît être le minimum pouvant couvrir avec bénéfice les frais de fabrication. La production était alors insuffisante et la concurrence des industriels s'exerçait relativement à l'achat de cette production, d'où une hausse des prix. Aujourd'hui, le petit propriétaire ou le moindre fermier, dont le troupeau ne peut fournir la quantité de lait nécessaire à une fabrication individuelle, trouve l'écoulement de ce lait dans les fromageries. L'Aveyron est un pays où la propriété est très morcelée et où sont très nombreux les troupeaux de moins de 10 brebis; on peut juger, d'après cela, de quelle influence a été la création des fromageries sur la production du lait. De cet accroissement de la production laitière il devait résulter forcément moins de concurrence à l'achat par les fabricants de fromage, d'où baisse des prix.

Quelle qu'en fût la cause, la baisse du prix du lait existait, elle s'est renouvelée depuis, et, virtuelle-

ment, un monopole pourrait encore l'augmenter.

Quels remèdes seraient capables d'enrayer ce mal ?

M. Jaurès, en bon socialiste, n'en voyait pas, et, pour lui, la concentration devait fatalement se continuer jusqu'à son terme logique, jusqu'à la substitution de la propriété nationalisée à la propriété capitaliste. Mais M. de Rocquigny l'a dit : « Le parti collectiviste n'ignore pas que le développement de l'association libre barre le chemin à sa propagande dans les campagnes » (1). M. Deschanel disait de même : « En présence de la grande transformation économique les hommes de la terre doivent, eux aussi, se préparer à des destins nouveaux » ; (2) et la réalisation de ces destins, il la voyait également dans l'association libre.

Des associations libres, du genre des fruitières, pourraient-elles être fondées pour la fabrication du roquefort ?

Nous avons vu, au chapitre II, que des essais de fabrication fromagère avaient été faits par un syndicat de propriétaires, à Roquefort même. Au bout de peu de temps ce syndicat a fusionné avec les sociétés industrielles contre lesquelles il était entré en lutte.

Un autre essai tenté dans une cave bâtarde, voisine de Roquefort, la cave de Labadié, s'est terminé,

1. De Rocquigny, *Les syndicats agricoles et leur œuvre*. Conclusion, p. 392.

2. Discours de M. Paul Deschanel, précité.

après quelques années, par une liquidation désastreuse. Il semblerait donc vrai de dire que les associations libres, fondées par des producteurs de lait, en vue de la fabrication et de la vente directe du roquefort, ne doivent pas réussir. Le remède préconisé serait ici inefficace. Nous le croyons.

Ces associations fonctionnent pourtant ailleurs avec plein succès, et, en particulier pour l'industrie laitière ; les fruitières de la Franche-Comté, dont nous parlions tout à l'heure, les laiteries ou beurreries coopératives de l'Aisne, de la Meuse, des Charentes, ont montré le parti que pouvaient tirer les petits producteurs de ce mode d'association (1). Dans l'Aveyron même, au nord du département, nous avons un syndicat « le syndicat agricole et fromager de Laguiole » pour la fabrication du cantal, et ce syndicat est prospère (2).

D'où vient que de pareilles organisations ne sauraient aboutir pour la fabrication du roquefort ?

Remarquons d'abord que l'industrie du roquefort est absolument localisée ; que les caves de Roquefort,

1. V. de Rocquigny, *Les Syndicats agricoles et leur œuvre*, Ch. IV et Ch. XI.

2. Ce syndicat s'occupe spécialement d'améliorer la qualité du fromage de Laguiole et de créer à des prix rémunérateurs des débouchés nouveaux pour ce produit. Il procède à la vente des fromages que ses adhérents déposent dans la cave syndicale. Pour les frais divers d'administration et de cave il prélève un droit de 2 fr. 50 % sur le prix de vente. La cotisation annuelle est de 5 francs.

par leurs qualités spéciales, constituent à cette localité une sorte de monopole naturel et qu'on ne peut fabriquer du vrai roquefort qu'à Roquefort. Par conséquent, s'il est indifférent qu'en Franche-Comté, en Savoie ou dans les Charentes, une fromagerie ou une beurrerie soient établies dans tel ou tel endroit de la région, le fromage ou le beurre devant être également bons partout, à Roquefort, il n'en est point de même. La cave syndicale ou coopérative devra être sise à Roquefort. C'est une première difficulté.

Alors que les frais de construction ou d'aménagement d'un chalet ou d'une fromagerie, même les mieux installés, ne dépassent pas une somme moyenne, la construction et l'installation d'une cave à Roquefort nécessitent un capital important (150 à 200.000 francs au moins). Il sera déjà difficile de réunir un tel capital, si l'on ne veut s'adresser exclusivement qu'à de petits propriétaires. Et si l'on est obligé de s'adresser à de grands propriétaires, l'association deviendra une entreprise capitaliste presque identique à celles qui existent déjà.

De plus, le système des laiteries devra être abandonné. Ou alors, au lieu de 150 à 200.000 francs, c'est 500.000 francs de capital initial qu'il faudrait, on reviendra à la fabrication domestique et à toutes ses imperfections. Les fermiers devant, à de fréquents intervalles, porter leurs produits à la cave syndicale, cela implique, même si le serviteur des transports est organisé

par la cave elle-même, que l'association ne pourra avoir lieu qu'entre producteurs placés dans le voisinage immédiat de Roquefort, et qu'elle sera par suite très restreinte.

Et supposons établie une pareille entreprise. Il y aura la marque à lancer, des débouchés à créer, une concurrence terrible à soutenir. Non, il ne paraît pas que des organisations coopératives ou syndicales puissent arriver à fonder et surtout à faire prospérer des entreprises aussi importantes et complexes que celles que comporte aujourd'hui l'industrie du roquefort.

En fait, le seul essai de production syndicale que nous ayons enregistré est de 1882, date à laquelle les fromageries n'existaient pas. Les circonstances furent propices à ce syndicat de propriétaires; il semble qu'aujourd'hui il n'aurait aucune chance de pouvoir être établi. Il est regrettable, nous l'avons déjà dit, que cette société, au lieu de fusionner avec les autres, ne se soit pas maintenue indépendante. Lors de la création des laiteries, elle aurait pu organiser des laiteries coopératives, les rattacher à elle et former ainsi le cadre de toute une organisation coopérative puissante, d'une vaste fédération de propriétaires, petits ou grands, dont les intérêts seraient restés solidaires de ceux de l'agriculture.

A l'heure actuelle, le seul groupement possible serait celui de quelques propriétaires et fermiers se

rendant acquéreurs d'une cave bâtarde et y exploitant directement leur production fromagère. Mais, outre qu'il y aurait à lutter contre la concurrence des gros fabricants, il faut ajouter que la suspicion des consommateurs s'attache toujours à un produit qui, à vrai dire, n'est pas authentique ; et, en supposant même qu'on ait réussi à lancer la marque d'une de ces petites caves, la coopérative serait obligée à vendre meilleur marché, d'où moindres bénéfices et souvent, si les industriels de Rochefort venaient à abaisser artificiellement leurs prix pendant quelque temps, impossibilité de soutenir les frais de l'exploitation. Et puis, il est des difficultés inhérentes à toute coopérative de producteurs : difficultés pour obtenir l'adhésion de tous quand il s'agit d'effectuer les réformes nécessaires, difficultés pour perfectionner l'outillage, difficultés provenant de l'insouciance de chacun à surveiller la fabrication, divisions locales, etc.

Aussi la vente du lait à un entrepreneur s'est-elle généralisée dans tout le rayon laitier de Roquefort.

Il en résulte d'ailleurs dans notre région où, nous l'avons vu, la propriété foncière est surtout sous le régime du fermage, de grands avantages pour les fermiers comme pour les propriétaires.

D'abord, l'absence d'aléa concernant la production et la livraison des fromages. Et ceci est d'une particulière importance. Si une fruitière vient, en effet, à cesser de fonctionner, si une beurrerie coopérative arrête la

fabrication, les producteurs de lait de vache réussiront sans doute à vendre, cependant, le lait pour la consommation, ou bien ils fabriqueront chez eux d'excellent beurre dont ils trouveront facilement le débit; mais, le paysan aveyronnais, que fera-t-il de son lait de brebis, impropre à tout autre usage qu'à la fabrication du roquefort ? En reviendra-t-il à la fabrication domestique du fromage ? Il n'en trouvera qu'un écoulement difficile et à des prix inférieurs. Au contraire, lorsque par un contrat de vente annuel et pour un prix fixé d'avance, le fermier s'est assuré l'écoulement du lait de son troupeau, il est à même, sauf événements imprévus (épidémies, pertes, etc.), de connaître le rendement pécuniaire de l'étable, il pourra établir une prévision de recettes et de dépenses, il recevra plus tôt la valeur argent, il pourra, en un mot, exploiter plus rationnellement son domaine. Nous employons à dessein le mot « domaine », car, nous le savons, c'est surtout par l'exploitation laitière qu'un fermier ou un propriétaire aveyronnais ont le plus de chances de s'assurer un profit.

Néanmoins, malgré ces avantages de la vente du lait à un industriel, les producteurs devraient garder plus intacte leur individualité en face de l'acheteur. Il y va de leur intérêt.

Les exploitants des caves de Roquefort sont au nombre d'une quinzaine seulement. Il leur serait donc facile de s'entendre et de déclarer qu'ils n'en-

tendent payer le lait qu'à un tel prix. Comme ils sont les seuls acheteurs de lait, les producteurs seraient bien forcés de subir ces conditions. Eh bien, s'inspirant de l'exemple des fruitières à vente de lait, les producteurs devraient s'unir, se grouper, opposer à cette coalition possible leur coalition. Le moyen serait d'organiser des syndicats communaux pour la vente en commun du lait, syndicats qui se fédéreraient entre eux et avec lesquels les exploitants des caves de Roquefort seraient obligés de compter.

Le nombre des clients d'une fromagerie va de dix à cent. Propriétaires ou fermiers, ils se connaissent tous, ils ont tous un intérêt identique qui est de vendre leur lait à un bon prix ; il doit leur être possible de s'entendre et de donner mandat à deux ou trois délégués d'effectuer la vente du lait, à un prix déterminé, pour le compte de tous les adhérents. Ainsi, la fromagerie devra prendre, aux conditions fixées par les délégués, la totalité du lait fourni par le groupe, à peine de n'en pas recevoir une goutte.

Une telle entente, généralisée parmi les clients des diverses fromageries, n'empêcherait pas le cours du lait de subir quelquefois des fluctuations, comme il arrive pour toutes les marchandises, mais l'entente diminuerait certainement le nombre et l'amplitude de ces oscillations.

Il y aurait dans ces syndicats une arme défensive admirable pour les paysans. Qu'ils se rappellent que,

s'ils ont besoin de l'argent des industriels de Roquefort, ceux-ci ont encore plus besoin du lait de leurs troupeaux et qu'en définitive, en cas de conflit, le dernier mot leur resterait toujours. La localisation nécessaire et absolue de cette industrie la leur conservera. Malgré les réfrigérants, on n'affinera jamais du roquefort qu'à Roquefort. Nous répétons de plus que seul le lait de la région aveyronnaise est apte à donner à ce fromage ses meilleures qualités : c'est un fait constaté. Plus on créera des fromageries loin de Roquefort, plus les frais d'exploitation augmenteront par suite des transports et du déchet et plus la qualité des fromages diminuera par suite de l'infériorité du lait. Et puis, le rayon laitier est lui-même très circonscrit. Les intérêts des fabricants, tant au point de vue du prix qu'au point de vue de la quantité et de la qualité du lait, leur font une nécessité de l'acheter dans l'Aveyron, et principalement dans les arrondissements de Saint-Affrique et de Millau. Les producteurs aveyronnais ont donc les meilleurs atouts en main, ils devraient en profiter pour gagner la partie.

Il y aurait seulement un mouvement de coopération et de mutualité agricoles à organiser.

Le « Syndicat agricole de l'Aveyron » comprend près de 5.000 membres. Cependant, en dehors des syndicats pour l'achat en commun des engrais, des graines fourragères, des instruments agricoles, des

matières alimentaires pour le bétail, il n'y existe qu'environ 25 associations basées sur les principes de coopération et de mutualité agricole : 7 sociétés d'assurances mutuelles contre la mortalité du bétail, 4 mutuelles-incendie, 2 sociétés mutuelles de retraites agricoles, 12 caisses de crédit agricole mutuel ; encore ces 12 dernières sociétés ne datent-elles que de 1908 (1). Nous sommes peu avancés. Bien mieux, c'est dans les arrondissements de Saint-Affrique et de Millau, voisins de Roquefort, que le mouvement syndical agricole est le moins accentué. Nous notons un seul syndicat agricole pour tout l'arrondissement de Saint-Affrique, pas de syndicats locaux, pas une seule société d'assurances mutuelles ; dans l'arrondissement de Millau : un syndicat à Millau et 7 petits syndicats locaux, 2 sociétés d'assurances mutuelles contre la mortalité du bétail, une mutuelle-incendie. Or, c'est dans ces deux arrondissements que les syndicats pour la vente du lait, aussi bien que toutes les autres formes de syndicat ou d'association, seraient le plus utiles. On y est en effet en plein centre de l'élevage des animaux producteurs de lait.

L'administration de l'agriculture, aidée de la « Société centrale d'agriculture de l'Aveyron » a depuis longtemps, organisé et doté de subventions importantes des concours annuels pour l'amélioration de

1. Annuaire de l'Aveyron, 1909.

la race ovine aveyronnaise (1). Ces concours, très suivis, ont donné d'excellents résultats mais des résultats partiels. Le relèvement des races, tant par la sélection des reproducteurs que par une alimentation plus rationnelle du bétail, suppose en effet un esprit d'initiative, bien rare chez les petits propriétaires de nos pays, et aussi des sacrifices pécuniaires qu'ils ne peuvent supporter. Certains propriétaires fortunés, vivant sur leurs terres, ont sans doute fait beaucoup en vue de l'amélioration de leurs troupeaux, mais ces propriétaires sont la minorité. A ces efforts isolés, encouragés seulement par les concours, combien il serait préférable de substituer l'action large et bienfaisante de syndicats réalisant des achats collectifs de fourrages et denrées alimentaires pour le bétail.

Ces syndicats, en même temps qu'ils introduiraient parmi leurs adhérents les principes d'une bonne alimentation des animaux, fourniraient à des prix plus avantageux les fourrages, sels, pailles, grains et tourteaux que les propriétaires et les fermiers ne peuvent acquérir, notamment dans les années de sécheresse, qu'à des prix trop élevés. Ces syndicats pourraient

1. Concours de la race du Larzac à la Cavalerie et à L'Hopital-et (arrondissement de Millau) ;

Concours de la race du Segala, à Rodez ;

Concours spécial des races ovines de Camarès, de Lacauze, du Ségala etc.

également acheter des animaux reproducteurs choisis, grâce auxquels les races locales se trouveraient sensiblement améliorées. Des syndicats de ce genre ont été fondés dans de nombreux départements et y rendent les plus grands services (1).

Ce qu'il y aurait aussi lieu de développer chez nous, ce sont les sociétés d'assurances mutuelles contre la mortalité du bétail. Chaque année, des épizooties déciment les troupeaux aveyronnais, la mortalité moyenne n'y est pas moindre de 6 à 7 %. On voit les services que rendraient aux fermiers malheureux les caisses de ces sociétés mutuelles à peine nées chez nous et qui, partout ailleurs, ont pris un grand développement.

En résumé, si nous ne croyons pas possibles la fabrication et la vente coopérative du roquefort par des producteurs laitiers, nous estimons que l'association, sous forme de syndicats, devrait les grouper pour la défense de leurs intérêts.

Les cadres des syndicats ordinaires pourraient servir là où il en existe déjà ; ailleurs, des syndicats locaux seraient fondés. Ces organisations étroites, communales par exemple, avec des unions régionales donnant aux associations locales le lien et la force nécessaires, non seulement rendraient à leur adhérents les services matériels que rendent tous les syn-

1. De Rocquigny. *Les syndicats agricoles et leur œuvre*, Li. II, Ch. VIII.

dicats agricoles mais elles serviraient aussi de base à toutes les institutions de mutualité rurale que nous préconisons : syndicats pour la vente en commun du lait, mutuelles contre la mortalité du bétail ; caisses de crédit agricole mutuel ; et, groupant ainsi autour d'elles, toutes les bonnes volontés, toutes les forces vives, elles permettraient aux agriculteurs aveyronnais, et particulièrement à ceux de la région roquefortaise, de se poser en face des fabricants de Roquefort non pas en ennemis mais en égaux.

Cet antagonisme entre l'industriel et le producteur a toujours fait l'objet de nombreuses discussions, dans les milieux agricoles aveyronnais.

En 1892, M. Etienne Coupiac, qui, pendant 36 années consécutives, fut directeur de la principale société de Roquefort et qui fut certainement le meilleur artisan de la prospérité de cette industrie, fit paraître un opuscule intitulé : « Projet de société générale à Roquefort » (1). Nul n'était plus qualifié que lui pour aborder une telle question.

Après avoir conseillé « la formation d'un syndicat qui réunirait en un seul faisceau, en un seul bloc, tous les intérêts industriels et commerciaux de Roquefort », la formation d'une vaste société, d'un trust — pour dire le mot — comprenant les diverses entreprises

1. *Projet de société générale à Roquefort*, par un ancien négociant 1892. Rodez, Imprimerie Virenque.

de Roquefort, M. Coupiac ajoutait : « Pour tirer de cette constitution d'une grande société unique tous les avantages susceptibles d'être obtenus, il ne suffirait pas, selon moi, de grouper toutes les exploitations de Roquefort. Il me paraît indispensable de faire disparaître l'antagonisme invétéré provenant de la diversité des intérêts entre l'industriel et le producteur. Or, pour faire converger tous les efforts de ces deux facteurs vers le même but, il faut nécessairement associer ces deux forces, ces deux éléments et les faire participer dans la combinaison aux bénéfices et aux pertes ». « Ce n'est pas une idée nouvelle », poursuit M. Coupiac, et, rappelant le syndicat de propriétaires dont nous avons parlé à plusieurs reprises, « cette société, à son origine, dit-il, voulait se passer de l'ancien industriel de Roquefort et, par conséquent, elle engageait la lutte pour le faire disparaître. D'après ma manière de voir, le but à poursuivre et à atteindre n'est pas celui-là : il était et il est encore aujourd'hui dans l'union des intérêts et non dans leur compétition. Toute la difficulté consiste à trouver le trait d'union pour mettre ces intérêts divers en harmonie et en accord.

Pour obtenir ce résultat, voici ce que je proposerais : fusionner dans l'association les deux éléments industriel et producteur par la participation aux bénéfices et aux pertes, en fixant dans les statuts : 1° le revenu de l'action à 5 %. 2° le prix du fromage, rendu,

posé et agréé à Roquefort entre 55 et 65 francs les 50 kilogrammes, selon mérite et qualité. Les bénéfices ou les pertes seraient répartis par égales parts sur le capital action et sur le capital matière première, fromages ou laits.

Néanmoins, si les prix entre 55 et 65 francs venaient à être trop élevés par suite de dépréciation du produit, de mévente ou de toute autre cause et ne donnaient plus entre les prix d'achat et les prix de vente un écart permettant de fournir au capital action un intérêt minimum de 4% net, dans ce cas, peu probable, une diminution proportionnelle serait faite sur les prix déjà fixés pour le fromage et pour le lait, afin de maintenir le revenu de l'action à 4 % ou bien de le relever à 5%. Cette inégalité dans le partage des pertes est pleinement justifié par la différence de risques encourus dans l'association.

Qu'expose le producteur ? la plus ou moins-value de son produit. L'industriel, lui, risque tout, et son revenu et son capital. Pour entrer dans l'association, on ne demande au producteur aucun déboursé d'argent, on ne lui impose pas de prendre des actions, de ce côté il conserve son entière liberté. Tout ce qu'on lui demande c'est de prendre l'engagement de livrer à l'association, pour un laps de temps déterminé, le fromage ou le lait qu'il récolte sur sa propriété. Et par le fait de ce simple engagement, il devient l'associé de l'industriel, au même degré de puis-

sancé relative ; il a voix au chapitre, droit de surveillance et de contrôle. On ne peut que reconnaître que la différence des risques et des avantages légitime grandement l'exception établie dans la répartition des pertes ».

Le projet datant de 1892, époque où les fromageries n'avaient pas encore pris toute leur extension, M. Coupiac raisonne de préférence sur l'hypothèse de livraisons faites en fromage. Mais, avec les laiteries, le système pourrait être aussi bien appliqué. On fixerait simplement à l'avance le prix du litre de lait, on paierait le litre de lait entre tel et tel prix, entendu qu'il en serait ainsi après prélèvement du 5 % pour les actionnaires et sous la condition que les prix de vente du fromage permettraient de payer ce dividende ; sinon, on diminuerait le prix du lait fixé d'abord.

Le système de M. Coupiac était ingénieux et témoignait d'intentions généreuses. Seulement, il nous semble inapplicable, et nous croyons même que, sous forme d'union des plus faibles aux plus forts, ce système en arriverait à être, s'il était appliqué, une égide pour les plus forts contre les plus faibles.

Qu'on songe d'abord au grand nombre de producteurs de lait. Parmi ces derniers, les préférences de l'association pour l'achat et le prix du lait iront très naturellement à ceux qui en récoltent le plus ou à ceux qui seront possesseurs d'actions de la société.

Si, certaines années, il y a surproduction et qu'on soit obligé de restreindre l'approvisionnement en lait, c'est encore à ceux-là qu'on achètera de préférence. Et les autres alors, les petits producteurs, les plus intéressants puisque les moindres que feront-ils de leur lait? Aujourd'hui, par le fait de la concurrence, tous, petits ou grands, en trouvent l'écoulement dans les fromageries ; une fois le monopole organisé selon la forme préconisée par M. Coupiau, on prendrait le lait à qui on voudrait et quand on le voudrait, c'est-à-dire que, selon les nécessités de la fabrication, la société achèterait ou n'achèterait pas de lait à certains producteurs et nous venons d'indiquer dans quel sens, plutôt défavorable à la petite production, s'exerceraient les achats. Ce serait l'incertitude absolue. Pourquoi un propriétaire ou un fermier feraient-ils des efforts pour augmenter le rendement en lait de leurs troupeaux, puisqu'ils ne seraient plus assurés de trouver à vendre ce lait ? Devraient-ils étendre les surfaces en fourrage de leur domaine afin de pouvoir entretenir un troupeau plus nombreux ? A quoi bon, si le lait ne doit pas être vendu. En reviendraient-ils alors aux surfaces emblavées ? Supposons-le, et, peut-être, dans l'intervalle de temps nécessaire pour passer d'une culture à l'autre, leur aurait-on acheté très cher le lait des brebis qu'ils ne seraient plus à même de nourrir.

Bien plus, l'incertitude ne serait pas moindre pour

ceux de qui on acquerrait la production. Voilà des propriétaires à qui on dirait qu'on leur paierait le litre de lait entre 0 fr. 30 et 0 fr. 40 par exemple ; c'est déjà très imprécis, mais combien l'est-ce davantage si on ne leur garantissait pas que le paiement serait au moins fait dans les limites de ces deux prix. Or, dans le système que nous étudions, nous avons vu que si par suite de dépréciation, de mévente ou de toute autre cause, le prix du lait d'abord fixé ne permettait pas d'assurer un certain revenu aux actionnaires, une diminution proportionnelle pourrait être faite sur ce prix. Donc, ce ne serait peut-être pas 0 fr. 30 ou 0 fr. 40 qu'on paierait, peut-être pas même 0 fr. 25 ; tout dépendrait du cours des événements. Comment, dès lors, le fermier pourra-t-il établir le calcul exact du revenu nécessaire au paiement de son fromage ? Comment le propriétaire établira-t-il cette prévision, ce budget de recettes et de dépenses qui est le fondement de toute exploitation rationnelle ?

Et le capitaliste, l'actionnaire toucherait cependant son revenu de 4 à 5 %. « Supposons, dit M. Coupiax, que par suite d'épizootie, d'un fléau quelconque, l'agriculture de notre région fût amenée à abandonner la production laitière ; supposons qu'un grand avilissement du prix du fromage enlevât à l'agriculture tout intérêt à produire du lait, qu'arriverait-il ? L'agriculteur n'en serait pas plus riche, sans doute, mais il tournerait ailleurs la culture de

ses terres ; leur valeur pourrait être diminuée par ce changement de culture, mais dans aucun cas cette valeur ne pourrait être annihilée par le fait de la non-production de lait.

Telle n'est pas la situation du commerçant de Roquefort qui ne peut fabriquer ni affiner dans ses caves qu'un seul produit : le fromage. Cette industrie serait ruinée du coup et les caves deviendraient des non-valeurs ».

La différence de risques explique, dit-on, la différence de traitement. Encore ceci appelle-t-il quelques remarques.

Il est difficile d'établir une prééminence du fabricant sur le producteur de lait ; ils sont et doivent être, à notre avis, solidaires et égaux. Or, tandis que dans cette association léonine que nous visons, l'un serait assuré de toucher un bénéfice sur lequel il pourrait, au besoin amortir son capital, l'autre non seulement pourrait ne pas percevoir de bénéfice mais encore il n'aurait peut-être même pas la somme nécessaire à le couvrir de ses dépenses. Et, au jour de la ruine, le plus ruiné des deux ne serait pas le fabricant. Il est courant d'entendre dire dans l'Aveyron que si, pour une raison ou pour une autre, l'industrie du roquefort périssait, le désastre serait immense et le pays quasi-ruiné. Nous croyons avoir assez dit que l'agriculture, surtout dans la région des Causses, ne pouvait se maintenir (nous disons : se maintenir et non pas prospérer) que par la production laitière. Les risques sont

aussi grands d'un côté que de l'autre, et, avec le système de M. Coupiaç, ils nous paraissent plus grands pour le producteur, car, nous le répétons, celui-ci n'aura pas la certitude d'amortir.

Il y aurait encore un autre inconvénient : à la liquidation de l'exercice, le producteur de lait pourra alléguer que s'il ne touche pas le prix promis, que si l'affaire n'a pas donné les résultats attendus, c'est qu'elle a été mal conduite.

Mais non, répondra-t-on, car les producteurs auront une juste représentation au conseil d'administration et aux assemblées générales d'actionnaires. Ils exerceront ainsi une surveillance efficace.

Sans doute, de simples producteurs généralement peu fortunés et n'ayant par conséquent que peu d'actions ne réussiront pas à faire nommer des leurs dans le conseil d'administration. Même si, sur le total des voix, on leur en accorde un certain nombre non justifiées par la possession d'actions, il est à peu près certain qu'ils ne pourront arriver à lutter victorieusement contre la coalition des voix des gros actionnaires. Et, en supposant qu'ils aient cette représentation à laquelle ils auraient droit, vous mettez aux prises deux éléments disparates, opposés, un élément industriel et financier et un élément agricole; des conflits surgiront sûrement et cela dans une affaire où l'unité de vues et de direction est la première condition du succès.

En définitive, il nous semble que l'espèce de participation, proposée par M. Coupiac, n'est pas applicable. Nous la concevrions encore pour une petite entreprise ne réunissant que quelques petites caves et quelques producteurs de lait ; elle ne saurait contenir, dans son cadre étroit, les diverses sociétés si complexes et étendues de l'industrie actuelle du roquefort.

Ce qu'il faut retenir surtout du projet de M. Coupiac, c'est sa première proposition de fusionner, en une seule et puissante société, les diverses maisons et compagnies fromagères du Roquefort. Si jamais l'industrie du roquefort périlait, on peut assurer que ce serait par le fait des fabricants et non des agriculteurs. C'est donc à ceux-là d'obvier au danger et le meilleur moyen paraît être dans leur union. « Perpétuer l'état de concurrence effrénée et inconsidérée où se débat de plus en plus l'industrie du Roquefort serait gros de déceptions et de périls pour tous. Faire cesser cet éparpillement et cette lutte des forces est une nécessité » (1).

A l'étranger, plus qu'en France, on a bien compris ce que les procédés coopératifs pouvaient avoir de fécond pour la défense des produits agricoles ; on a surtout mieux compris qu'il fallait en « arriver jusqu'à des coopératives assez puissantes pour agir sur

1. *Un projet de société générale de Roquefort*, par un ancien négociant.

la production, en la réglementant dans ses qualités et surtout dans ses quantités » (1). Ces coopératives puissantes ont été les cartells agricoles.

Tout le monde sait ce qu'est un cartell. On peut le définir : une entente des producteurs en vue d'agir sur certaines conditions de la production et de la vente et par suite sur le prix des marchandises.

Le mouvement des cartells agricoles a débuté par des associations pour la production et pour la vente en commun de certains produits. Ces associations ne sauraient être confondues avec les trusts ou les cartells. Elles se constituaient et se constituent encore en vue d'opérer, mieux que ne pourraient le faire des producteurs isolés, certaines transformations nécessaires afin d'arriver à la vente du produit, par le groupement des produits elles réalisent aussi, à l'avantage de chaque membre de l'association, des économies de toutes sortes. Mais se sont en général des associations locales, de faible envergure, qui ne prétendent pas limiter la production ni réglementer les prix sur les marchés. Des organisations de ce genre existent, pour de nombreux produits, dans les diverses régions françaises (2) ainsi qu'à l'étranger où elles ont même pris une particulière puissance en se fédérant entre elles.

1. A. Souchon. *Les Cartells de l'agriculture en Allemagne*, p. 5.

2. V. de Rocquigny. *Les syndicats agricoles et leur œuvre*.

Partant de ces associations on est allé plus loin. M. Souchon, se plaçant au point de vue particulier de l'Allemagne, nous dit :

« Les agrariens allemands ne se contentent plus de développer l'organisation des ventes directes en raison des avantages des suppressions d'intermédiaires qui en découlent immédiatement. Les évolutions industrielles leur donnent de plus hautes ambitions. Ils rêvent pour les cultivateurs la domination absolue du marché de leurs produits. Ils entrevoient de grands cartells de l'agriculture faits comme ceux de l'industrie pour arrêter la dépression des prix et les maux de la surproduction. Dans cette voie nouvelle, il y a déjà plus que des espérances, qu'il s'agisse du blé, de la viande, du lait, de la pomme de terre à travers l'alcool ou de betteraves à travers le sucre, on marche aux réalisations. Certaines d'entre elles ont déjà singulièrement inquiété la masse des consommateurs. Dans le camp des agrariens, on triomphe de quelques résultats. On escompte un avenir plus brillant encore » (1).

A la lecture de l'ouvrage de M. Souchon, on voit les résultats produits en Allemagne par les cartells agricoles et l'on juge peut-être exagérées ces espérances « d'un avenir plus brillant encore ». Du reste, l'opinion la plus répandue est que la création

1. A. Souchon. *Les Cartells de l'agriculture en Allemagne*, p. 11.

des cartells est presque impossible en agriculture.

Néanmoins, à s'en tenir seulement aux produits agricoles ou dérivés de l'agriculture, il faut noter en Europe et aux États-Unis des cartells pour le sucre, pour l'alcool, la viande, le lait, les cartells de brasseurs, etc. L'Allemagne reste la patrie élue des cartells, quels qu'ils soient, et en particulier des cartells agricoles.

En France, il y a évidemment, parmi les producteurs agricoles, beaucoup de syndicats. Ce sont des associations créées, nous venons de le dire, en vue de tel ou tel but d'utilité commune. Mais nous le répétons aussi, le nom de cartells ne leur est pas applicable. Leur peu d'importance, leur dispersion, leur peu de cohésion ne répondent point à l'idée de force, de puissance qu'implique ce mot. De ce côté-là, il n'a été fait, chez nous que bien peu de chose, pour ne pas dire rien.

Aussi sommes-nous tentés de nous arrêter au moment de parler d'un cartell dans l'industrie fromagère de Roquefort.

Mais non. Les mots « cartell dans l'industrie fromagère de Roquefort » indiquent assez nettement par eux-mêmes qu'il s'agit ici d'un cartell portant sur une industrie annexe bien plutôt que sur l'agriculture proprement dite. Il ne s'agit pas d'un cartell agricole, les agriculteurs n'y apparaissent qu'indirectement, et si l'on veut rattacher un pareil cartell

à l'agriculture, ce sera, pour reprendre une expression de M. Souchon, « à cause de son retentissement sur les intérêts agricoles bien plutôt qu'en raison de la personnalité de ses membres » (1). Cette entente agira sur le prix d'un produit agricole, le lait, elle aura une répercussion sur « l'économie rurale comme sur l'économie industrielle (2) », mais, à vrai dire, le cartell sera un cartell industriel. Or, nous savons que si les « ententes créatrices de monopoles exclusivement agricoles » (3) ont peu de chances d'aboutir, il n'en est pas de même pour celles formées par des industriels transformant des produits dérivés de l'agriculture. Ces dernières ont généralement réussi.

L'essai d'un cartell à Roquefort pourrait et devrait être fait. Il nous semble que ce serait la solution de nombreuses difficultés survenues tant du côté agricole que du côté industriel.

Alors, nous objectera-t-on, pourquoi ne pas en rester à ce que proposait M. Coupjac : une seule et vaste société générale englobant les diverses entreprises particulières, un trust ? Il ne faut pas de trust parce qu'il est à craindre qu'une pareille affaire étant constituée, elle devienne vite une affaire exclusivement financière.

1. Même ouvrage.

2. Même ouvrage.

3. Même ouvrage.

Dans l'état actuel des choses, les industriels qui marchent avec leurs seuls capitaux n'en ont pas moins un certain souci des intérêts des producteurs de lait, dont leur propre prospérité est solidaire. De plus, dans les sociétés par actions, un assez grand nombre d'actions est possédé par des propriétaires locaux ; ceux-ci sont à même par conséquent d'exercer une certaine influence sur la direction de l'affaire. Il est entendu qu'ils désirent surtout toucher des dividendes, mais ils veulent aussi être payés par leurs fermiers et leur voix, pour toute intéressée qu'elle soit, sauvegardera sans doute les intérêts de ces derniers.

Supposons, au contraire, un trust, et prenons les chiffres que donne M. Coupiac pour la constitution du capital social : 12 millions de francs divisés en 24.000 actions de 500 francs. M. Coupiac dit : « On demanderait et on obtiendrait facilement la cote à la Bourse de Paris. L'action Roquefort ne serait plus une valeur immobilière difficile à réaliser : ce serait une valeur qu'on pourrait acheter et vendre selon les besoins et les circonstances ; ce serait une valeur de premier ordre consolidée et garantie par une industrie unique en son genre... Une valeur comme celle dont il s'agit, archboutée et avalisée par les produits agricoles de toute une région fromagère se capitaliserait, haut la main, à 4 et même 3,5 % comme se capitalisent aujourd'hui les valeurs de

tout repos ; l'action de 500 francs ne mettrait pas deux ans à valoir 800 et même 900 francs (1). »

Il est à croire que toutes ces prévisions se réaliseraient. Mais, au bout de peu de temps, la majorité des actions serait aux mains de personnes étrangères, de financiers ou de spéculateurs absolument insoucieux des intérêts agricoles de la région fromagère ; on spéculerait sur ces actions comme sur tant d'autres actions industrielles, et, de deux choses l'une, ou l'affaire serait merveilleuse, ou elle tomberait lamentablement. Une pareille société serait trop exposée au double risque de la surcapitalisation et de la spéculation. On ne joue pas ainsi sur l'avenir d'une industrie de laquelle dépend l'avenir beaucoup plus important encore de toute une région.

La forme du cartell, plus malléable que celle du trust, n'aurait pas ces inconvénients. On utiliserait, telles qu'elles sont, les entreprises actuelles ; elles fonctionneraient comme par le passé. Les négociants conserveraient leur individualité et garderaient la propriété de leurs établissements ; ils s'entendraient seulement pour certains buts d'intérêt commun, notamment en vue de régler la demande de la matière première et l'offre de la marchandise fabriquée.

Et ces restrictions apportées à la concurrence ne

1. *Projet de société générale à Roquefort*, par un ancien négociant.

sauraient qu'être profitables aux agriculteurs et aux industriels.

Elles seront sans nul doute, profitables aux industriels, nous dira-t-on, mais point aux agriculteurs. C'est, au contraire, livrer, pieds et poings liés, les paysans à quelques négociants. Ceux-ci s'entendront et, naturellement, paieront le lait le meilleur marché possible. Dès lors, c'est la ruine de l'agriculture. La toute puissance du cartell, si elle fait cesser, dans l'industrie du roquefort, les maux de la rivalité, créera une situation critique pour l'industrie laitière tributaire. Eh bien, nous ne croyons pas ces craintes justifiées. On en exprima de pareilles lors de la création des fromageries : les fromageries devaient amener la surproduction laitière, les fromageries devaient favoriser les ententes des fabricants en vue d'étrangler le producteur laitier. Rien de tout cela ne s'est produit. Au contraire le lait a été payé plus cher qu'il ne l'avait jamais été auparavant. Ce sont des faits contre lesquels il n'y a point à aller et nous estimons qu'avec le cartell, si le progrès des prix ne s'accroissait pas, on en resterait au moins sur les positions acquises. Du reste, nous rappelons qu'en face du cartell nous avons posé les associations indépendantes de producteurs de lait et le mot, tributaire, en parlant de l'industrie laitière, serait inexact ; le cartell et les syndicats de vente des producteurs de laits traiteraient d'égaux à égaux.

Avec le cartell, il y aurait simplement régularisation de la production et régularisation des prix, donc avantage pour les deux éléments de la combinaison. Ce serait un des nombreux avantages. Nous reviendrons tout à l'heure sur les autres. Auparavant, nous voudrions montrer que, peut-être nulle part, un cartell n'aurait plus de chances pour son aboutissement.

Quelles sont, en effet les conditions de succès de ces coalitions? On peut les ramener à quatre principales: identité des produits, adhésion de la majorité des industriels, concentration naturelle des forces productives, absence de produits similaires ou équivalents.

Reprenons chacun de ces points.

Identité de produits, c'est la première et la plus essentielle condition du succès. Il est bien certain, par exemple, que si les cartells, portant sur des produits agricoles, ne se sont pas développés, c'est surtout à cause du manque d'uniformité dans la qualité du produit. Quoi de plus différent, en effet, qu'un vin comparé à un autre? Quoi de plus différent comme saveur, comme qualité, comme beauté, que deux fruits, même de la même espèce? Il y a ici, pour chaque produit, des conditions de climat, de terroir, qui en font varier la qualité à l'infini. Mais un fromage de Roquefort vaut un autre fromage de Roquefort; les connaisseurs ou, pour mieux dire, les difficiles établissent bien des différences entre les

caves, suivant leur fraîcheur et leur aération, et, par suite, entre les produits qui en sortent, mais, à vrai dire, la matière première, le lait, est le même pour toutes et les conditions de la production, les méthodes de fabrication diffèrent peu d'un établissement à l'autre. L'homogénéité dans la qualité des produits est presque entièrement réalisée.

Second point: adhésion de la majorité des industriels. Il va sans dire que moins nombreux seront ces industriels, plus facile sera l'entente. Or, à Roquefort, à l'heure actuelle, on compte une quinzaine tout au plus de maisons de fabrication. C'est peu, on le voit. Si on ajoute que, sur 7 millions de kilogrammes de fromages affinés chaque année, 6 millions le sont par cinq maisons, on se rend compte qu'il faudrait seulement ces cinq adhésions pour former le cartell. C'est encore un minimum, et nous ne savons guère d'industries réunissant si peu d'industriels. Les petits fabricants entreraient facilement dans un cartell où ils trouveraient tous avantages et où on leur assurerait leur maintien, ou, à défaut, une juste indemnité. Ils y entreraient d'autant plus facilement que leurs efforts de lutte contre la coalition, s'ils se produisaient, seraient absolument vains; il vaudrait donc mieux, pour eux, faire, même contre mauvaise fortune, bon cœur. Quant aux gros fabricants, la constitution d'un cartell irait contre leur sentiment individualiste très prononcé. Mais, à ceux-là, nous nous contenterons

de répéter les phrases que M. Coupiaç met à la fin de son opuscule : « Dans ma longue carrière commerciale, j'ai toujours vu, à Roquefort, que les périodes de prospérité étaient celles où les intérêts industriels étaient fortement groupés et concentrés... Le moment m'a paru être venu pour arrêter, si possible, ce mouvement désordonné de concurrence qui pourrait entraîner aux abîmes une industrie qui, jusqu'ici, a été le principal élément de richesse de nos régions » (1). Un cartell serait de leur intérêt.

Nous venons de voir que ce cartell serait facile à constituer à cause du petit nombre d'adhésions à réunir. Il le serait aussi à raison de la localisation très nette de cette industrie. Et cette localisation, cette concentration naturelle des forces productives, c'est plus qu'une facilité pour la constitution des cartells, c'est la troisième condition de leur succès. « Les coalitions industrielles les plus fortes sont celles qui, dans chaque pays, correspondent à des groupements naturels... La dispersion des centres producteurs et les inégalités naturelles que présente l'exploitation dans une même industrie ont causé l'échec de la plupart des tentatives de syndicats agricoles en Allemagne. Les seules coalitions de cette

1. *Projet de société générale à Roquefort*, par un ancien négociant.

sorte qui aient eu quelque succès sont précisément celles qui se bornent à un seul produit et à une même région » (1).

Nous avons suffisamment expliqué, au long de cette étude, que les conditions d'achat de la matière première et les conditions de fabrication donnaient comme limites à l'industrie du roquefort, en ce qui concerne la production du lait, la région aveyronnaise, et, l'enceinte du village de Roquefort, en ce qui concerne l'affinage même. « Un seul produit, une même région », on dirait que les lignes que nous venons de citer ont été écrites spécialement pour notre industrie. Nulle n'est moins dispersée et ne répond davantage à cette concentration, prémisses du succès des ententes industrielles.

Nous dirons enfin que le roquefort est un produit si localisé qu'un cartell, créé en vue de la fabrication de ce fromage, en constituerait facilement le monopole. Il n'y a pas d'équivalent du roquefort, on ne peut en fabriquer ailleurs ; c'est une quatrième condition de succès.

Que si, maintenant, nous passons aux avantages qui résulteraient d'un cartell à Roquefort, il nous faut reprendre d'abord tous ceux qui résultent de l'association en général. Par suite du groupement des produits, le cartell obtiendrait des tarifs réduits

1. J. Chastin, *Les Trusts et les syndicats de producteurs*, Ch. VIII, p. 166 et 167. α

de transport ainsi que l'organisation des transports par wagons frigorifiques. Cette association réaliserait, plus facilement que des producteurs isolés, tous les moyens tendant à la vulgarisation des produits, au développement et à la prospérité de l'industrie : organisation rationnelle de l'exportation, création à l'intérieur de magasins de vente directe, réduction des frais de publicité et de représentation commerciale, amélioration du matériel de fabrication, amélioration du personnel, etc., etc. En un mot, par le cartell on pourrait obtenir le double bénéfice qui sortirait d'une diminution du prix de revient et d'une augmentation du prix de vente des produits. Mais ces avantages seraient le résultat plutôt que le but du cartell. Le vrai but du cartell c'est d'adapter exactement la production à la consommation, de mettre fin à une concurrence ruineuse et d'influer ainsi sur les prix.

Les établissements coalisés restant, ainsi que nous l'avons dit, autonomes, il serait créé un organe collectif, un organe central, commercial, qui réglerait la vente. Toutes demandes de produits passeraient par cet organe. Il les transmettrait ensuite à la maison désignée par le client, laquelle exécuterait la commande à ses risques et périls mais aux prix établis par le cartell et d'après les bases statutaires.

Ces prix, évidemment, ne seraient pas invariables. Ils changeraient avec les époques et avec les fluctuations du marché, mais le cartell étant mieux à même

qu'un producteur isolé d'embrasser une plus grande étendue du marché, les prix représenteraient une adaptation exacte de l'offre à la demande. Le cartell serait ainsi une sorte de régulateur assurant, dans la production et dans les prix de vente, une stabilité relative, favorable à la fois aux industriels et aux agriculteurs. Ce qu'il faut éviter en effet, tant pour les uns que pour les autres de ces derniers, ce sont les crises. Or, d'une part, le cartell, par la fixation des prix de vente, en empêcherait, en tout cas, l'avilissement ; si, à un moment donné, le marché était encombré, il pourrait décider de conserver pendant quelque temps ses produits dans les réfrigérants, il pourrait raréfier le produit et amener ainsi une hausse artificielle. D'autre part, le cartell fixerait également le prix d'achat du lait. D'après les résultats de la campagne commerciale précédente et d'après les besoins prévus, il fixerait pour la matière première un prix équitable et assez rémunérateur. Il n'y aurait plus de concurrence à l'achat de la matière première, par conséquent moins d'achats hâtifs et excessifs qui amènent presque sûrement la surproduction et aussi, dans la suite, l'avilissement des prix, car, pour écouler ces produits trop nombreux, les nécessités de la concurrence obligent à les vendre, soit sans gain, soit à perte.

Devant cette nouvelle organisation de la production et devant cet écoulement plus certain des pro-

duits, le prix du lait monterait. Qu'on ne nous répète pas que le cartell fixerait des prix inférieurs à ceux qui sont payés par les industriels isolés. En présence l'une de l'autre, ces deux forces, le cartell et la fédération des syndicats pour la vente du lait, comprendraient qu'il n'y a pas intérêt à entrer en lutte, mais, au contraire, qu'il doit y avoir une véritable coopération, une coordination des efforts, chacune des branches de cette activité économique devant être soutenue par l'autre et la soutenir à son tour.

Et qu'on ne dise pas non plus que l'organisation de ce cartell bouleverserait tout. Les cadres resteraient les mêmes, chaque entreprise demeurerait autonome avec ses caves et ses fromageries. La concurrence se maintiendrait même partiellement entre les fabricants syndiqués, en matière industrielle du moins chacun gardant ses procédés particuliers de fabrication et cherchant à les perfectionner sans cesse, en vue d'améliorer la qualité des produits et de diminuer leur prix de revient. Il n'y aurait limitation de la concurrence qu'au point de vue commercial, au point de vue d'achat de la matière première et de la vente des produits fabriqués. Ce serait, si l'on peut dire, un cartell minimum, mais ce serait bien un cartel cependant car, par définition, le cartel n'a-t-il pas pour principal but de restreindre la concurrence et d'agir sur les prix ?

La localisation de l'industrie du roquefort, l'uniformité de ses produits et le petit nombre des établissements du cartell rendraient aisée la tâche de cet organe central qui serait l'agent du cartell. Il suffirait en effet, pour qu'il fonctionnât effectivement et pût exercer un contrôle utile sur chacun, qu'il groupât toutes les commandes afin de les transmettre, selon les indications et le choix des clients, à chacun des fabricants désignés et qu'il groupât ensuite également tous les envois à exécuter. Au fond, cet organe serait l'agent commercial, le comptable ou plutôt une sorte de mandataire agissant au nom du cartell. Il vendrait les produits, en toucherait le paiement et rendrait des comptes à chacun. Rien de très compliqué, en somme.

En ce qui concerne les achats de matière première, ils seraient effectués par chacun des industriels, dans la zone agricole voisine de ses fromageries, toujours aux prix fixés par le cartell. Pour le contrôle des prix, le double des polices de vente serait déposé au siège du cartell où en serait fait aussi le règlement, après la campagne laitière.

Nous ne croyons pas non plus qu'un pareil cartell aurait pour résultat de hausser le prix déjà élevé des fromages de Roquefort. Au contraire, par l'extension des débouchés et la meilleure organisation de la vente, il permettrait sans doute d'en écouler une plus grande quantité et de le céder ainsi à de meilleurs prix.

C'est donc dans un cartell ayant en face de lui des syndicats locaux pour la vente du lait, syndicats qui serviraient au cartell à la fois de « recruteur » et de « gendarme » qu'il nous semble voir le terme de la concentration à Roquefort et aussi les conditions les meilleures pour sauvegarder les intérêts de tous, producteurs de lait et fabricants.

Vu ; le Président de la thèse,
SOUCHON

Vu : le Doyen,
LYON-CAEN

Vu et permis d'imprimer :
Le Vice-Recteur de l'Académie de Paris
LIARD

INDEX BIBLIOGRAPHIQUE

- AFFRE (H.). — Dictionnaire des institutions, mœurs et coutumes du Rouergue. Rodez, 1903.
- ANNUAIRE DE L'AVEYRON. — Rodez, 1909.
- ANCIEN NÉGOCIANT (Un). — Projet de société générale à Roquefort. Rodez, 1892.
- BLANCARD (Ch.). — Considérations pratiques sur l'industrie laitière dans la fabrication du fromage de Roquefort. Saint-Affrique, 1896.
- La crise du Roquefort (Progrès agricole et viticole). Montpellier, 1897.
- BOSC. — Mémoires pour servir à l'histoire du Rouergue. Rodez, 1796, 1905.
- BOYER (L.). — Une fromagerie coopérative en Corse (La Corse agricole). Ajaccio, 1906.
- BUFFAULT (P.). — Les anciennes forêts du Rouergue (Journal de l'Aveyron). Rodez, 1907.
- CHASTIN (J.). — Les trusts et les syndicats de producteurs. Paris, 1909.
- DALLOZ. — Recueil périodique. Partie législative, 1906, 47; 1870, 4, 26. Paris.
- DESCHANEL (P.). — Réponse à l'interpellation de M. Jaurès sur la crise agricole (Journal officiel du 10 juillet 1897).
- GIDE (Ch.). — Économie sociale. Paris, 1906.
- La Coopération. Conférences de propagande. Paris, 1906.

- GIDE (Ch.). — Principes d'économie politique. Paris, 1906.
- GUYÉTANT (Ch.). — Traité sur les fromageries notamment de Franche-Comté, spécialement au point de vue du droit. Paris et Arbois, 1870.
- HAYEM (G.). — Le tarif actuel et le tarif futur des douanes françaises. Paris, 1909.
- JAURÈS. — Discours sur la crise agricole (Journal officiel du 26 juin 1897).
- JOANNE. — Géographie de l'Aveyron. Paris, 1908.
- LAVAL (H. B. de). — La crise de l'industrie laitière de Roquefort. Saint-Brieuc, 1881.
- MARRE (E.). — Le Roquefort. Rodez, 1906.
- MARTIN (Ch.). — La laiterie. Paris, 1908.
- MÉLINE (G.). — Discours prononcé le 10 mars 1909 à l'assemblée générale de l'association de l'industrie et de l'agriculture françaises.
- MONTEIL (A.). — Description du département de l'Aveyron. Rodez, an X, de la République; Villefranche, 2^e éd., 1884.
- Histoire des Français des divers états. Paris, 1839.
- Notice sur la société des caves et des producteurs réunis. Roquefort.
- Procès-verbaux de la société centrale d'agriculture de l'Aveyron (Journal de l'Aveyron, 28 janvier 1906).
- ROCQUIGNY (Comte de). — Les syndicats agricoles et leur œuvre. Paris, 1906.
- SEMAINE AGRICOLE (La). — 1^{er} décembre 1907, 6 septembre 1908, Paris.
- SOUCHON (A.). — Les cartells de l'agriculture en Allemagne. Paris, 1903.
- TOULZA (De). — Un syndicat agricole à Roquefort. Saint-Affrique, 1881.

